URSOS PRÁCTICOS | EDICIONES BIENVENIDAS

decoración de tortas

EDICIONES BIEN venidas

Con los personajes Disney

CURSO COMPLETO | NIVEL INICIAL







Disney · PIXAR Cars

"El Rayo" McQueen

Supertorta!

ARGENTINA $4,90

ISBN Nº 978-987-589-045-9

Curso Intensivo de **Modelado** *Infantil*

con GOLOSINAS

UNDÉCIMA CLASE

Y otras fantásticas creaciones con motivos infantiles, BAUTISMO Y BODA

11

COLECCIÓN DE 12 FASCÍCULOS APARICIÓN MENSUAL

TODO EXPLICADO CON FOTOS PASO A PASO • MOLDES A TAMAÑO NATURAL

Cursos Prácticos | Ediciones BienVenidas
decoración de
tortas
Autor: DAUERN S.A.
Fascículo mensual Nº 11

DAUERN S.A.
Presidente: Micael Baum
Vicepresidente: Norma B. Baum
Director: Dr. Alberto D. Sánchez

Staff Editorial - Ediciones Bienvenidas
Director: Micael Baum
Producción Gráfica: Ing. Fernando Roel
Asesoramiento Técnico: Mirta Biscardi
Circulación y Exportación: Rodrigo Sánchez Brenta
Publicidad: Gisela M. Karamianskos
Contaduría: Roberto González
Corrección: Vicente Vázquez
Asistente de Producción: Jorge F. Mondini
Asistente Administrativa: Graciela Ruiz Díaz
Asistente Comercial: Gabriel Alejandro Cáceres
Fotografía: Daniel Griot

Editor: DAUERN S.A.
Av. Belgrano 367 - 6º Piso - Ciudad de Buenos Aires
República Argentina. **Tel.** 4331-4586/87/88
Mail: comercial@bienvenidas.com.ar
Web: www.bienvenidas.com
Fotocromos: Tango Gráfica S.A.
Impresión: Quebecor World Pilar S.A.
Parque Industrial Pilar - (1629) Pilar
Tel. (02322) 5-37100 - Fax. (02322) 5-37136
Impreso en Argentina en Febrero de 2008
Precio del ejemplar: Argentina $4,90

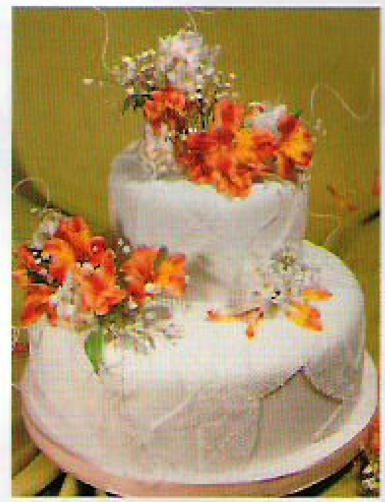
Distribuidor en Capital
Vaccaro Hnos. Entre Ríos 919, 1er. Piso (1080) - Capital Federal
Tel. 4305-3854/3908
Distribuidor en Interior
D.I.S.A. Pte. Luis Sáenz Peña 1832/6 (1135) - Cap. Fed. Tel. 4305-0114/3160
Distribuidor en Chile
Distribuidora Alfa S.A. Avda. Carlos Valdovinos Nº 251 - Comuna San Joaquín.
Santiago de Chile. Tel. 510-5400 - Fax 552-5256 - E-mail:
atencion_comercial@alfa.cl
Distribuidor en Colombia
Distribuidoras Unidas S.A. - Santafé de Bogotá, Colombia. Tel. 486-8000
E-mail: csanchez@disunidas.com.co
Distribuidor en México
Representación Editorial (ORAM) S.A. de C.V. Emiliano Zapata Nº 21 Col. San Jerónimo
Tepetlacalco, Tlalnepantla Edo. de México Tel. 5398-6515 / 5398-6576
Números Atrasados:
Bolívar No. 31, Int. 312, (arriba de La Selva Café)
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc, CP 06000 México, D.F.
Tel. (55) 5518 6816 y desde el interior, llame sin costo al 01 800 654 3888
Distribuidor en Perú
Distribuidora Bolivariana S.A. Av. República de Panamá 3635, Piso 2 - San Isidro.
Lima, Perú.
Tel. 441-2948 - Fax 442-9747 - E-mail: postmast@dbsa.com.pe
Distribuidor en Bolivia
Agencia Moderna Ltda. Calle Gral. Acha E-0132 - Cochabamba, Bolivia
Tel. 425-0074 - E-mail: amoderna@entelnet.bo
Distribuidor en Venezuela
Distribuidora Continental S.A. Final Av. San Martín, Edif. Bloque de Armas
Caracas, Venezuela. Tel. 406-4111
Distribuidor en Uruguay
Rodesol S.A. Paraguay 1924 - Montevideo - Uruguay - Tel. 0059-82-924-0766
Fax 0059-82-924-0761 - E-mail: rodesol@adinet.com.uy
Distribuidor en Ecuador
Disandes: Cdla. La Garzota, Mz. 2 C.C. Plaza la Garzota Calle 7ma
y Av. Agustín Freire (Esq.)
Tel. 232862/271651/271644 - Guayaquil. E-mail: telenisa@disandes.com.ec
Distribuidor en Panamá
Panamex: Calle W y Calle 15 Parque Lefevre - Apartado 451 - Panamá 9 A.
Tel. 221-7015/221-7018 - Fax 221-8894 - E-mail: panamex@sinfo.net
Distribuidor en Costa Rica
Agencia de Publicaciones de Costa Rica: 500 Sur y 100 Este de la iglesia de Zapote
Apartado 67-100 San José, Costa Rica - Tel. 283-9383 - Fax 283-8271
E-mail: circulacion@agenciadepublicaciones.com
Distribuidor en El Salvador
Agencia de Publicaciones El Salvador: Colonia Roma, Calle Amberes Nº 173.
San Salvador, El Salvador Tel. 298-1999 - Fax 224-9275
E-mail: revista-aps@netcomsa.com
Distribuidor en Guatemala
Dist. De La Riva Hnos. 9 Ave. 11-65 Zona 1 - Guatemala 01001, Guatemala
Tel. 232-1806/230-0461/230-0462 - Fax 232-1842 - E-mail:
delariva@delariva.com.gt
Distribuidor en Rep. Dominicana
Distribuidora y Librería Amengual: Av. 27 de Febrero N° 52, Edificio Ana Lucrecia
Apdo 3008 Tel. 566-4528 / 565-2359 - Fax 565-2593 - Santo Domingo
E-mail: libreriaamengual@hotmail.com
Distribuidor en Honduras
Agencia de Publicaciones de Honduras: Colonia El Country, contiguo a Compacasa
Casa Nº 1933 Comayagüela, D.C., Honduras.
Tel. 234-5006/234-5007/234-3844 - Fax 234-3733
Distribuidor en Paraguay
Koeti: Montevideo 693 Asunción Tel. 447 724 Telefax 445 113
E-mail: koeti@conexion.com.py
Distribuidor en España
Ole! Manualidades: Badalona - España Tel. 91 3995709 Fax 93 4602117
E-mail: info@olemanualidades.com

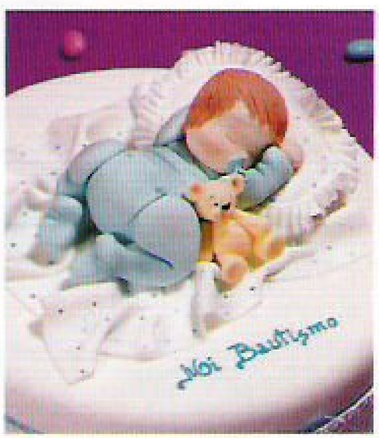
Decoración de tortas / dirigido por Micael Baum
1a ed. - Buenos Aires: Dauern, 2007
v. 1, 32 p.; 22.5 x 27.7 cm.
ISBN Nº 978-987-589-045-9
1. Decoración de Tortas. I. Baum, Micael, dir.
CDD 641.685 3
Fecha de catalogación: 20/01/2007

Ediciones BIEN venidas

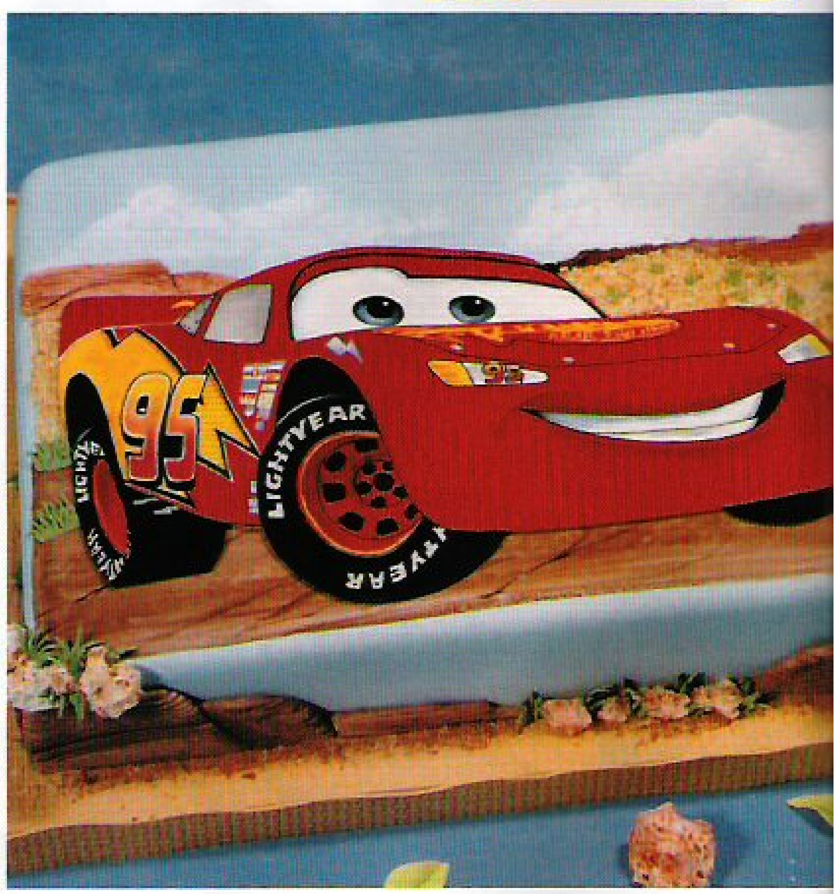
Sumario


Profesora Mirta Biscardi









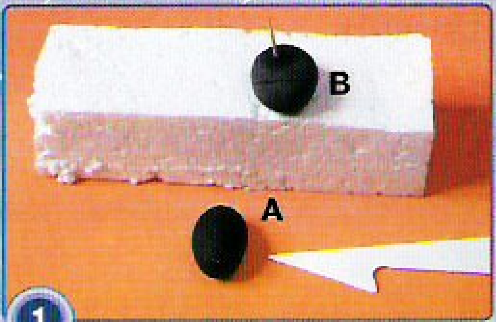
Trucos de circo

Malabares, divertidas pruebas y tres deseos por cumplirse. ¡Aplausos para el cumpleañero y este sensacional proyecto!

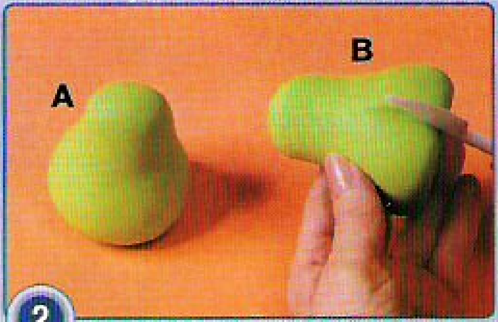


QUÉ NECESITO

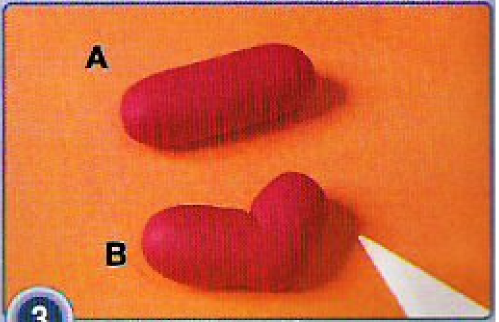
- PASTA PARA MODELAR: 1/2 fórmula (ver receta en moldes)
- COLORANTES VEGETALES: negro, verde hoja, rojo, piel, amarillo, negro, blanco, rosa, azul, celeste y naranja
- COLORANTE VEGETAL EN POLVO: rojo rubor
- ESTECAS: de filo y cónica estriada
- RECORTES DE TELGOPOR
- PALILLOS Y PALITOS DE BROCHETTE
- PALO DE AMASAR
- CORTANTES de 2, 3, 4, 5 y 6 cm de diámetro (ver pliego de moldes)
- BOLILLO CHICO
- PINCELES: chato y de punta fina
- SERVILLETA DE PAPEL
- BASE DE TELGOPOR O POLYFAN de 29 cm de diámetro x 2 cm de espesor
- GOMA EVA: amarilla y roja
- PEGAMENTO UNIVERSAL PARA TELGOPOR
- CUTTER, TIJERA DE PICOS Y RUEDA DE CORTE
- PASTA AMERICANA: 1 fórmula (ver receta en pliego de moldes)
- VARILLAS DE ACRÍLICO de 2 mm de espesor
- TORTA de 22 cm de diámetro
- ESPÁTULA DE METAL o cuchillo de hoja lisa
- DULCE DE LECHE REPOSTERO: 200 g
- CARTÓN BASE (ver técnica en pliego de moldes)



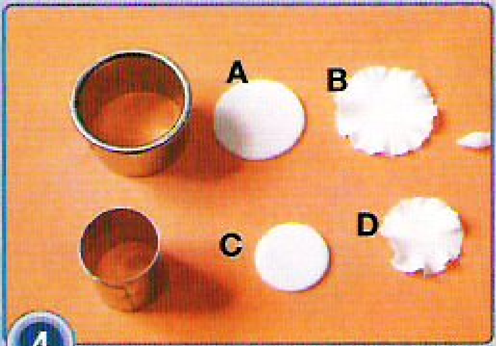
1 **Payaso. Zapatos. A)** Hacer dos esferas con pasta negra. Afinar hacia un polo. **B)** Presionar con un dedo. Señalar la suela con esteca de filo (ver molde). Fijar sobre telgopor con ayuda de un palillo.



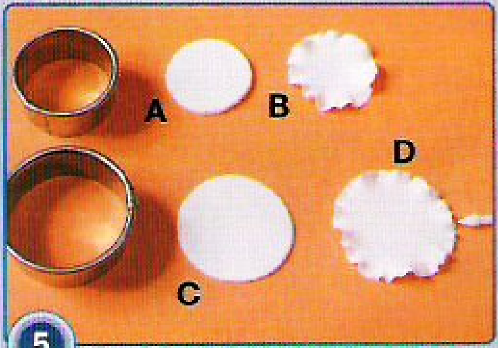
2 **Traje. A)** Producir un cono con pasta para modelar verde hoja. Aplanar la base. **B)** Con esteca de filo, señalar una hendidura en el frente (ver molde).



3 **Mangas. A)** Hacer dos cilindros con pasta para modelar roja. **B)** Practicar una marca a la altura del codo y doblar por la marca (ver molde).



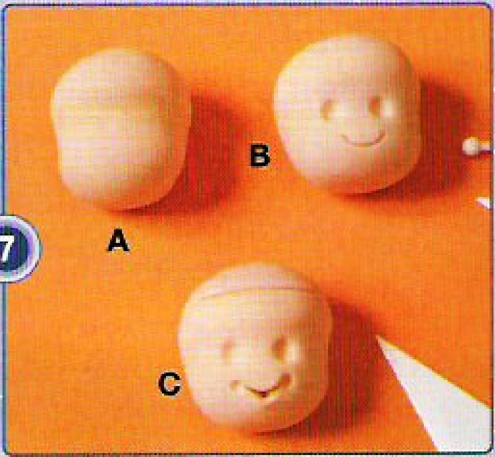
4 **Volados de botamangas. A)** Estirar pasta para modelar a un espesor fino y cortar dos círculos de 3 cm de diámetro (ver molde). **B)** Hacer rodar una esteca cónica estriada por el borde. **Volados de puños. C)** Estirar pasta para modelar a un espesor fino y cortar dos círculos de 2 cm de diámetro (ver molde). **D)** Hacer rodar una esteca cónica estriada por el borde.



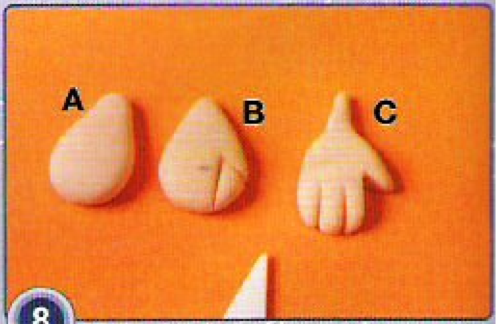
5 **Volados del cuello. A)** Estirar pasta para modelar a un espesor fino y cortar un círculo de 4 cm de diámetro (ver molde). **B)** Hacer rodar una esteca cónica estriada por el borde. **C)** En pasta fina, producir un círculo de 5 cm de diámetro (ver molde). **D)** Hacer rodar una esteca cónica estriada por el borde.



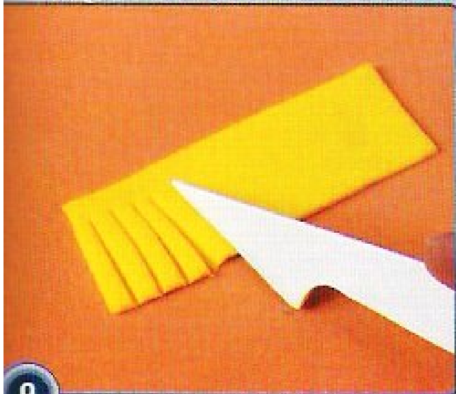
6 Ubicar el traje sobre los zapatos. Con agua, pegar las piezas restantes (incluyendo los volados). Ahuecar los volados de las mangas con un bolillo o una esteca cónica. Atravesar el traje con un palito de brochette. Fijar una bolita de pasta piel, previamente humedecida con agua, a modo de cuello.



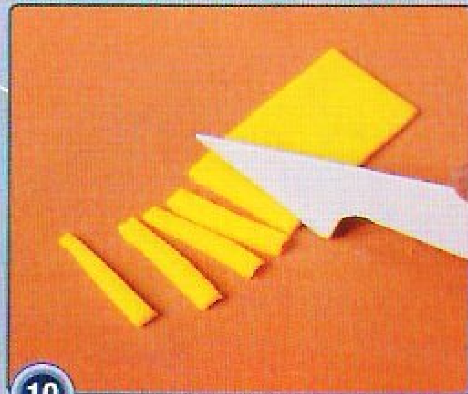
7 **Cabeza. A)** Realizar una esfera con pasta piel. Afinar hacia el polo inferior y presionar la zona de ojos (ver molde). **B)** Con bolillo chico, marcar las cuencas. Con esteca de filo, señalar la boca. **C)** Cortar la parte superior de la cabeza con la esteca de filo. Con bolillo chico, señalar comisuras y marcar el centro de la boca.



8 **Manos. A)** Producir dos conos con pasta para modelar piel. Aplanar. **B)** Con esteca de filo, quitar un triángulo. **C)** Afinar la muñeca. Señalar los dedos restantes con la misma esteca (ver molde).



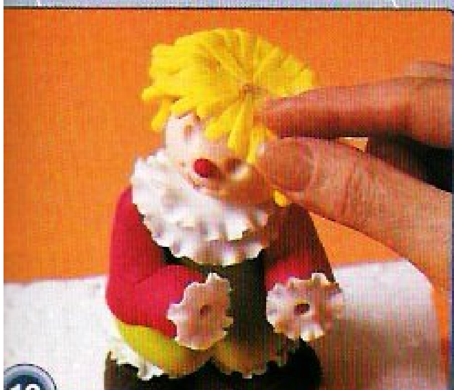
9 **Cabello.** Estirar pasta para modelar amarilla a n espesor fino. Cortar un rectángulo. Con esteca de filo, acer cortes sin llegar al borde superior.



10 Preparar otra tira del mismo modo, pero, esta vez, separar las tiras.



11 Adjuntar la cabeza, humedecida en la base, al traje. Pegar la tira con agua, sobre la cabeza. Luego, fijar tiras sueltas de manera escalonada con respecto a la tira anterior.



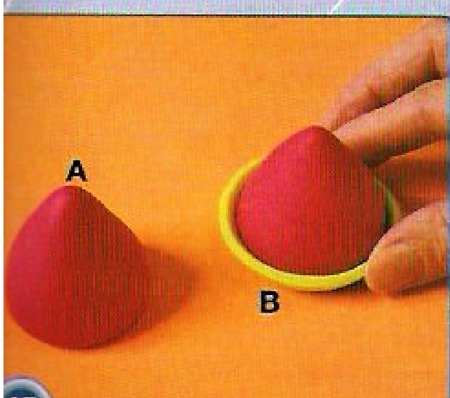
12 Con agua, colocar un ovalito rojo a odo de nariz de payaso. Aplicar más tiras marillas como flequillo.



13 **Detalle.** Insertar las manos, con agua, a los huecos de los puños. Humedecer las cuencas con agua y rellenarlas con bolitas de pasta negra aplanadas. Dejar orear. Dar rubor a las mejillas con rojo rubor en polvo, previamente descargado sobre servilleta, y pincel chato o redondo. Dibujar cejas con negro y pincel fino. En los ojos, efectuar puntos de luz con blanco y un palillo. Determinar pecas con rosa y un palillo. Dejar secar.



14 **Bonete.** Estirar pasta para modelar verde hoja a un espesor fino. Cortar un círculo con el cortante de 6 cm de diámetro (ver molde).



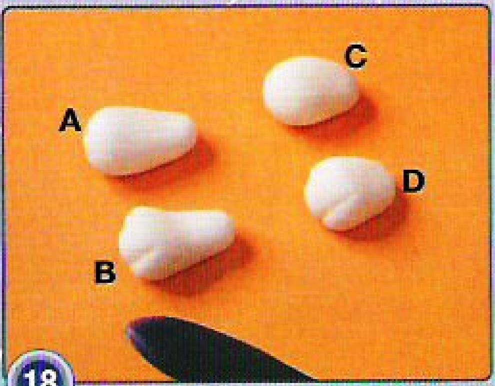
15 **A)** Hacer un cono con pasta roja y aplanar base (ver molde). **B)** Adherirlo con agua sobre el rculo verde. Llevar el borde del círculo hacia arriba. ejar orear.



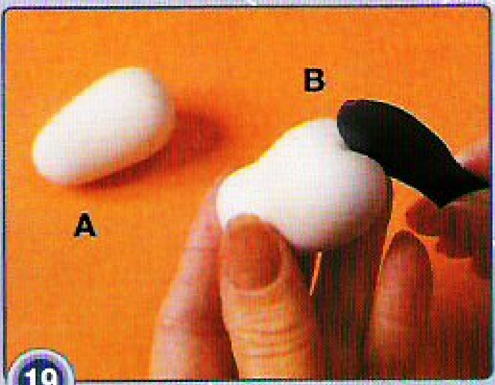
16 Cargar con blanco el cabo de un pincel y efectuar tríos de puntos sobre el bonete. Dejar secar.



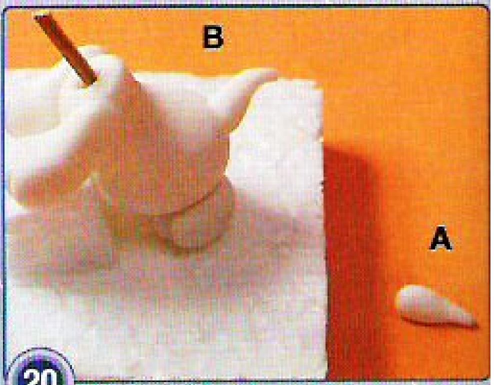
17 Con glasé mediano, pegar el bonete sobre la cabeza del payaso. Dejar secar.



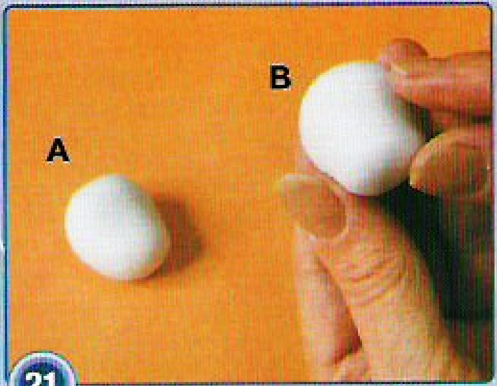
18 **Perrito. Patas delanteras. A)** Hacer dos bolitas con pasta para modelar y afinarlas hacia un polo. **B)** Señalar dedos con esteca de filo (ver molde). **Patas traseras. C)** Crear dos esferitas con pasta y afinarlas hacia un polo, pero de modo que queden más cortas que las otras. **D)** Practicar marcas con esteca de filo (ver molde).



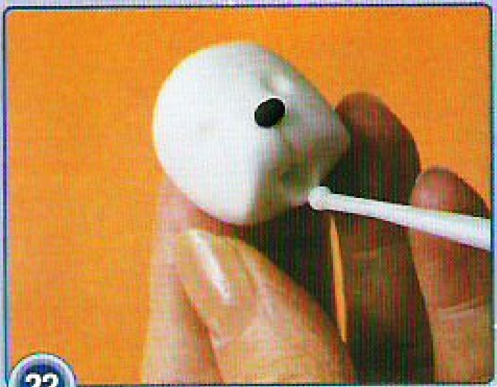
19 **Cuerpo. A)** Producir una esfera con pasta para modelar. Afinar hacia un polo, determinando el cuello. **B)** Con esteca de filo, hacer una hendidura central en el lado grueso (ver molde).



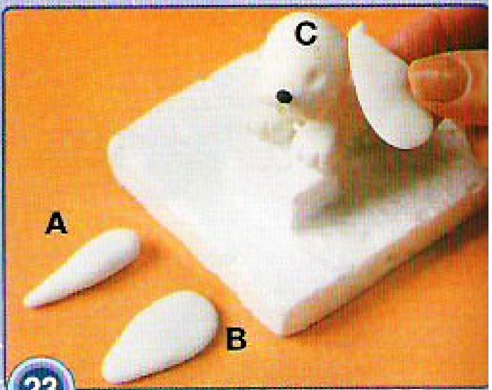
20 **Colita. A)** Crear una lágrima con pasta para modelar (ver molde). **B)** Unir todas las piezas con agua. Atravesar la pieza con un segmento de palito de brochette. Disponer sobre telgopor y dejar que las patas traseras apoyen sobre un recorte de este material.



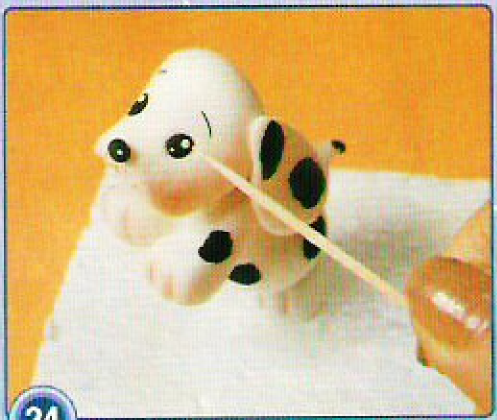
21 **Cabeza. A)** Hacer un cono con pasta para modelar, afinar hacia el polo inferior y hundir la zona de ojos. **B)** Pellizcar la zona de la trompa (ver molde).



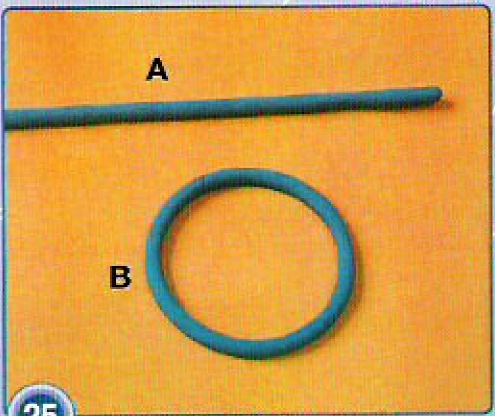
22 Con la esteca de filo, señalar la boca y la división de la trompa. Ubicar un ovalito de pasta negra a modo de nariz (ver molde). Con bolillo chico, señalar cuencas y llevar el labio inferior hacia abajo.



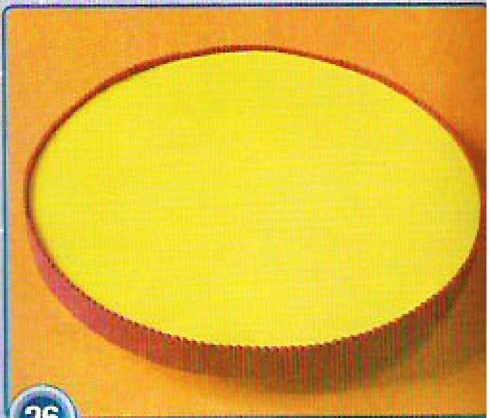
23 **Orejas. A)** Producir dos conos con pasta para modelar. **B)** Aplanar (ver molde). **C)** Adjuntar la cabeza, humedecida en la base, al palito del cuerpo. Fijar las orejas con agua. Dejar orear.



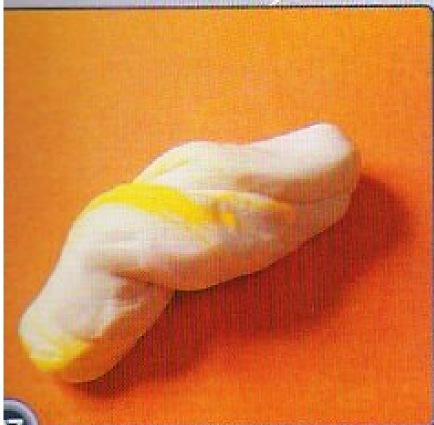
24 Humedecer las cuencas y rellenarlas con ovalitos aplanados de pasta negra. Dejar orear. Matizar con rojo rubor en polvo, previamente descargado sobre servilleta, y pincel chato o redondo. Dibujar manchas y cejas con negro y pincel fino. Con un palillo y negro, producir puntos en la trompa. Con otro palillo y blanco, crear puntos de luz en los ojos.



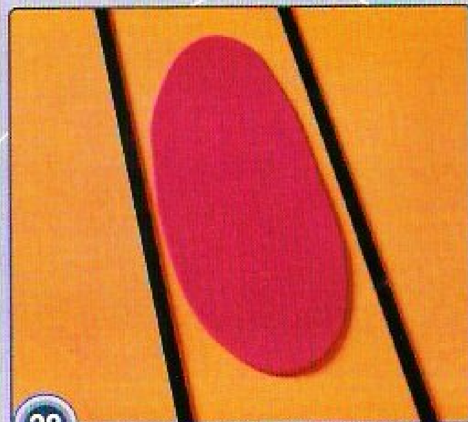
25 **Aro. A)** Hacer un rollito con pasta para modelar azul. **B)** Unir los extremos con agua, formando un aro (ver molde). Dejar secar.



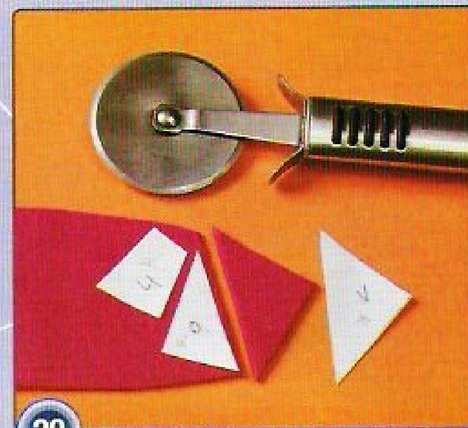
26 Cubrir la superficie de la base de telgopor con goma EVA amarilla y pegamento universal. Rodear la base con una tira de goma EVA roja, con el borde superior cortado con tijera de picos.



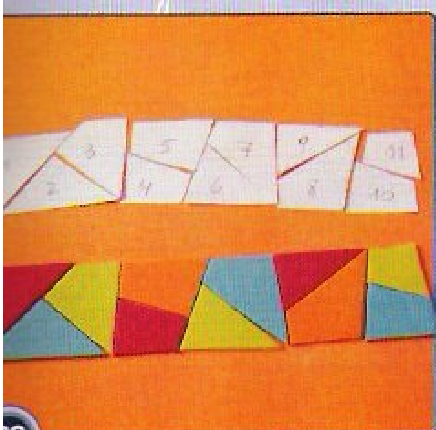
27 Mezclar una porción de pasta americana sin
r con otra teñida con una pizca de amarillo. Producir
torsión, para obtener un efecto marmolado.



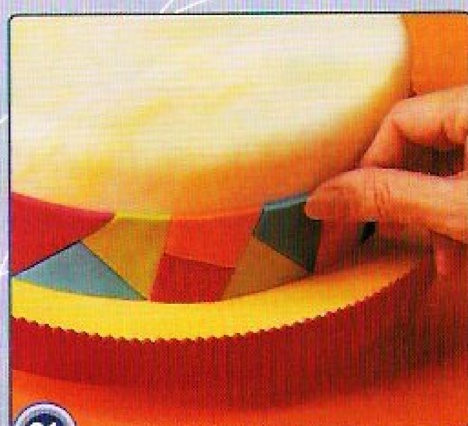
28 **Recortes para el contorno de la torta.** Estirar una porción de pasta americana teñida de rojo entre varillas de 2 mm.



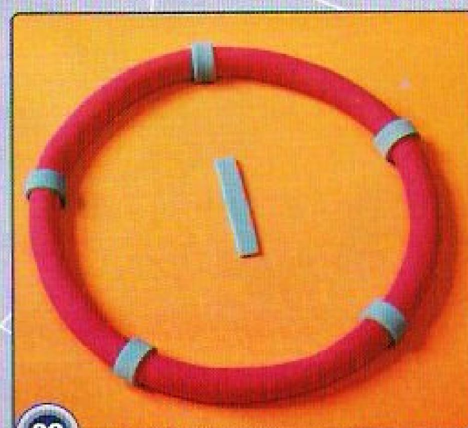
29 Cortar piezas (ver moldes) con la rueda de corte.



30 Completar la tarea con porciones de pasta
de hoja, celeste y naranja.



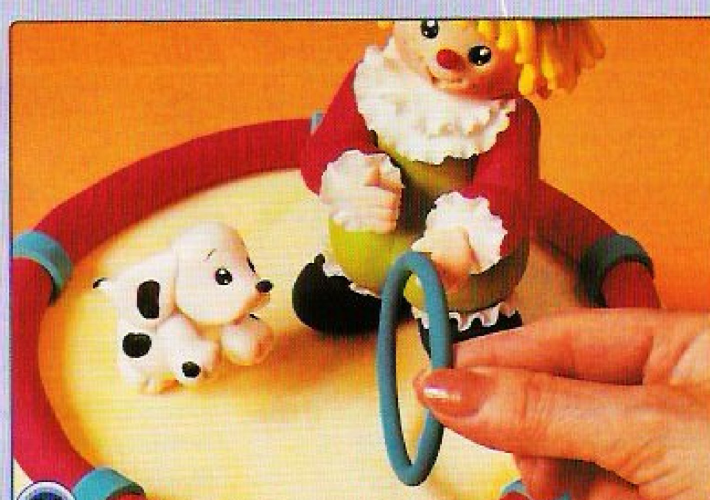
31 Pegar la torta, con parte del dulce de leche, sobre el cartón base. Luego de untarla con dulce, cubrirla con la pasta americana marmolada estirada a un espesor conveniente. Masajear y cortar el sobrante. Ubicar la torta con glasé sobre la base. Rodear la torta con los recortes de pasta coloreados y aplicados con agua.



32 **Borde del escenario.** Hacer un rollo con pasta americana roja que se ubicará en el borde de la superficie de la torta. Unir los extremos con agua. Con agua, fijar tiras de pasta celeste fina (ver molde) de manera equidistante.



33 Fijar el rollo, con agua o glasé, sobre la torta.



34 Pegar el payaso, el perro y el aro con glasé sobre la superficie de la torta.

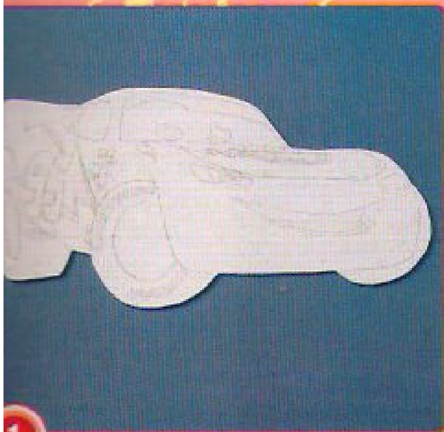
"El Rayo" McQueen

Un verdadero campeón, que sorprenderá a chicos y grandes por igual, al contemplarlo en esta original decoración de torta.

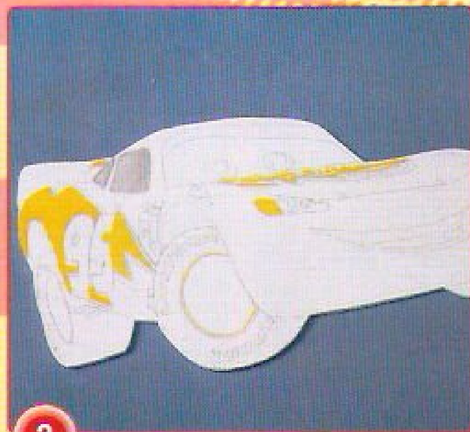


QUÉ NECESITO

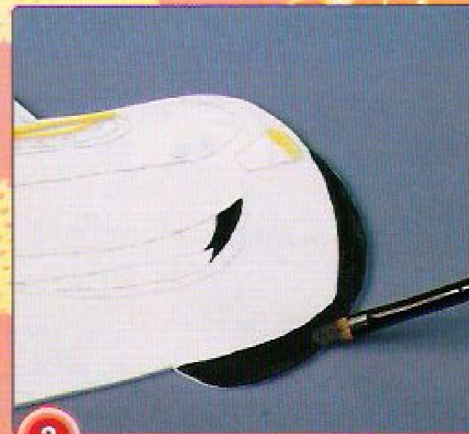
- PASTILLAJE DE GELATINA: 1/4 de fórmula (ver receta en pliego de moldes)
- PALO DE AMASAR
- CUTTER
- PAPEL CARBÓNICO Y LÁPIZ
- PINCELES: chatos (chico y mediano) y pincel fino
- SERVILLETA DE PAPEL
- COLORANTES VEGETALES EN PASTA: negro, blanco, amarillo huevo, rojo, celeste, verde musgo y marrones (claro y común)
- PASTA AMERICANA: 1 fórmula (ver receta en pliego de moldes)
- CEPILLO DENTAL
- ESTECA DE FILO
- TORTA RECTANGULAR de 30 cm x 20 cm
- ESPÁTULA DE METAL Y CUCHILLO DE HOJA LISA
- DULCE DE LECHE REPOSTERO: 200 g
- CARTÓN BASE (ver técnica en pliego de moldes)
- BASE DE TELGOPOR o polyfan de 35 cm x 26 cm x 2 cm de espesor
- GOMA EVA BEIGE CON TEXTURA
- PEGAMENTO UNIVERSAL PARA TELGOPOR
- GLASÉ DE 1 CLARA (ver receta en pliego de moldes)
- GALLETITAS DE VAINILLA: cantidad necesaria
- CARTUCHO DE PAPEL Y BOQUILLA LISA CHICA



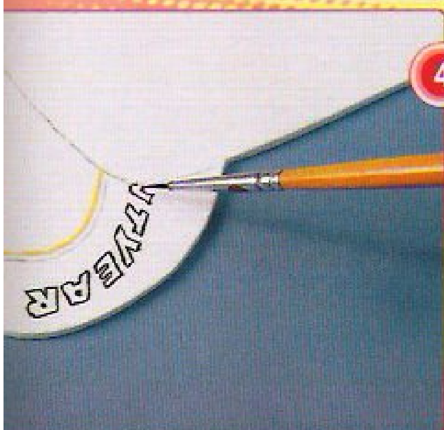
1 **"El Rayo" McQueen.** Estirar pastillaje a 5 mm
espesor y recortar la figura del auto (ver molde).
jar secar. Apoyar el papel carbónico y calcar los
alles (ver diseño).



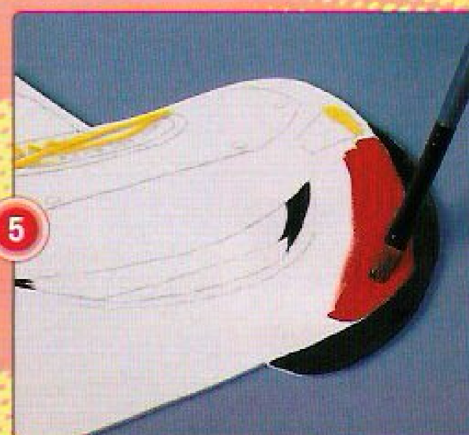
2 Cargar un pincel chato con agua, descargar el excedente sobre servilleta de papel y pincelar las ventanillas con gris (combinación de blanco y negro). Además, pintar otros sectores con amarillo huevo.



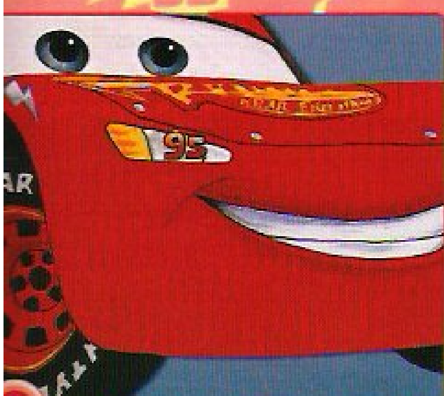
3 Con negro, pintar varios detalles, entre ellos; las ruedas.



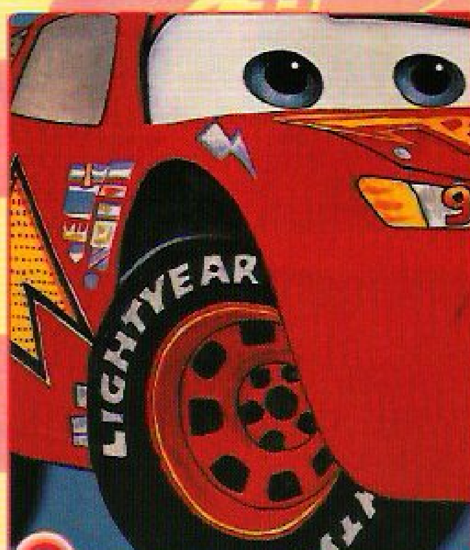
4 Cargar con colorante negro un pincel de punta fina. Delinear las letras. Dejar secar muy bien.



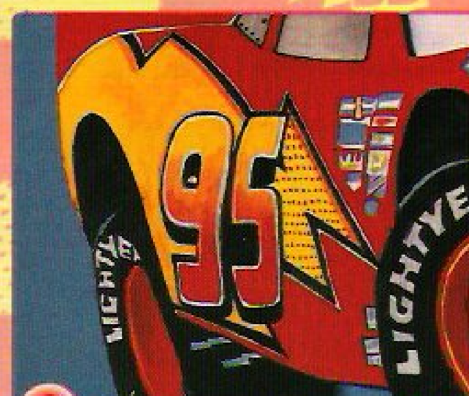
5 Con el pincel chato y rojo, colorear la carrocería.



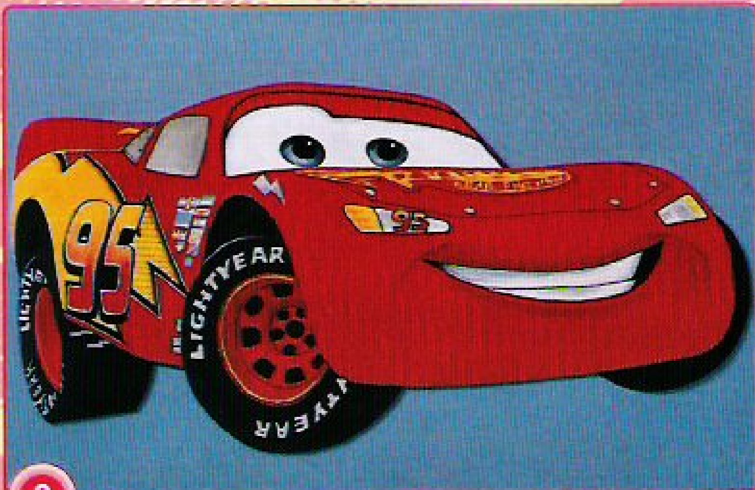
6 Con los colores requeridos en pasos anteriores,
bajar los sectores restantes. Los ojos se pincelan con
gro, celeste, blanco y gris. Otros detalles, como la
rilla y el rayo, también se matizan con celeste bien
uido con agua. Dar sombras en distintas partes
mas, alrededor de la parrilla, etc.) con una aguada de
gro (agua más una pizca de colorante). La
nbinación de rojo con amarillo permite lograr un
o anaranjado, que se aprecia en distintos sectores.



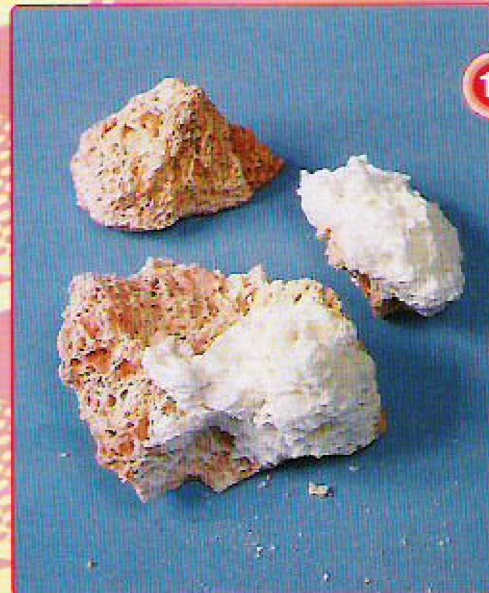
7 Los pequeños detalles del lateral también se pintan con los colores requeridos y con verde musgo. Con pincel fino, delinear con blanco, amarillo huevo y negro, según lo requiera el diseño. Con el cabo de un pincel, formar los puntos del símbolo con rojo y los de la ventanilla, con negro y blanco.



8 La parte trasera se trabaja según se explicó.

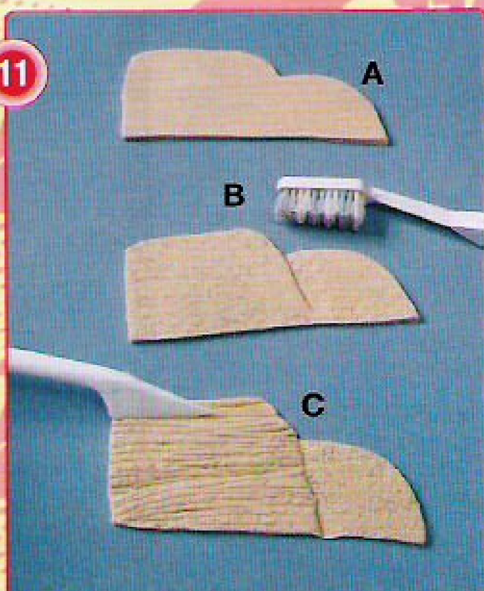


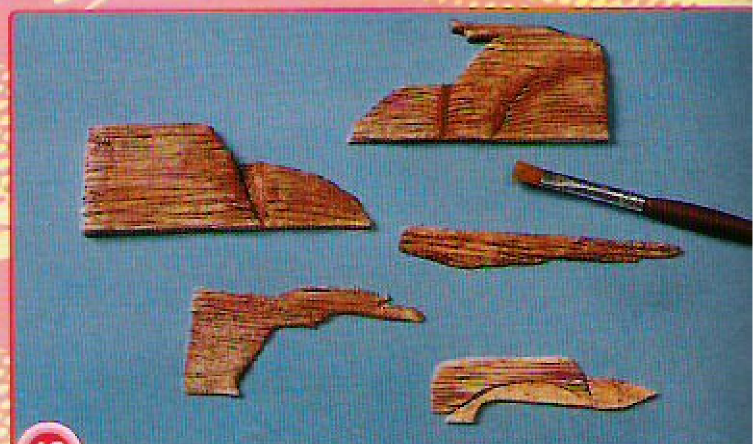
9 Una vez terminada la labor, dejar secar.



10 **Rocas de azucarillo.** En un plato, colocar dos trozos de pastillaje, uno de ellos teñido de marrón claro. Llevar al microondas, a temperatura máxima, hasta formar el azucarillo. Retirar, dejar enfriar y trozar.

11 **Rocas. A)** Teñir pasta americana de marrón claro a 5 mm de espesor y cortar estas piezas (ver molde). **B)** Adelgazar la pasta en algunas áreas. Dar textura con el cepillo dental. **C)** Con la esteca de filo, marcar las piedras.

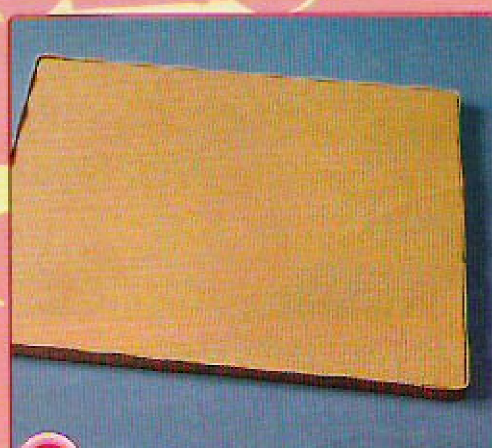




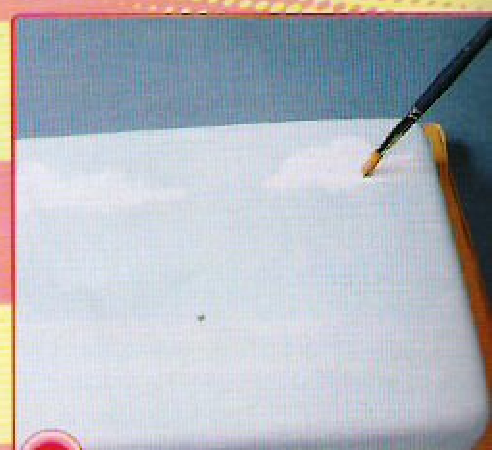
12 Estas piezas se hacen del mismo modo, pero algunas tienen 2 mm de espesor (ver moldes). Dejar orear. Cargar el pincel chato mediano con agua, descargar el exceso sobre servilleta y tocar el colorante marrón común. Pintar las rocas y retirar el excedente con un paño o una servilleta de papel.



13 Pegar la torta con parte del dulce de leche sobre el cartón base. Luego de untarla con el resto del dulce, cubrirla con pasta americana celeste estirada a un espesor conveniente. Masajear y cortar el sobrante de pasta.



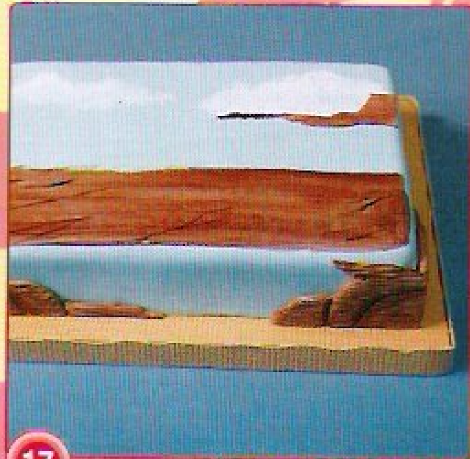
14 Forrar la base de telgopor con la goma EVA beige; usar pegamento universal. La tira que rodea la base lleva el borde superior cortado en forma de ondas. Dejar secar.



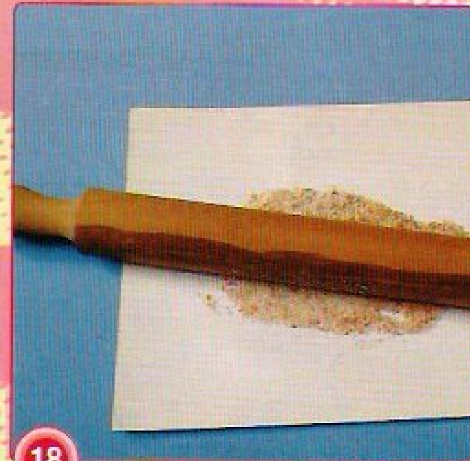
15 Pegar la torta con glasé sobre la base. Cargar el pincel chato mediano con blanco y ponsear la superficie de la torta, formando las nubes.



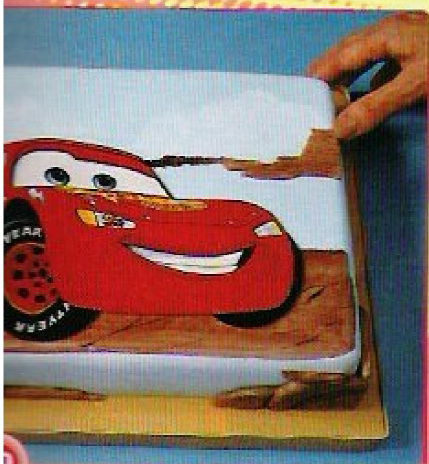
6 Cargar el pincel chato chico con agua, tocar lorante marrón común y pintar parte de las s y del camino.



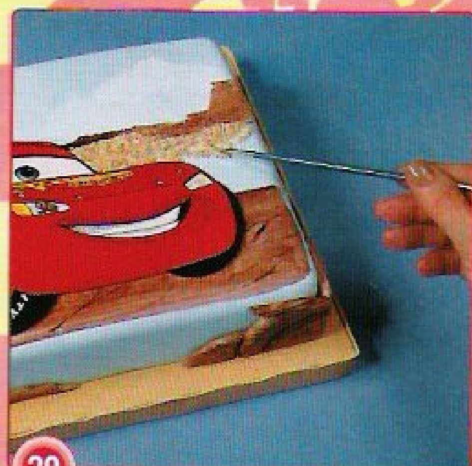
17 Con glasé mediano, comenzar a pegar las rocas de pasta americana en los laterales y en la superficie de la torta.



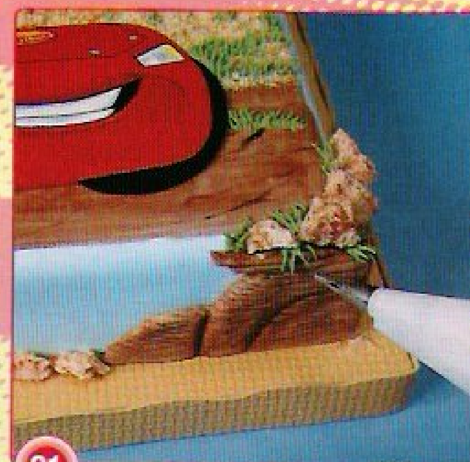
18 Al terminar con la tarea del paso anterior, moler las galletitas de vainilla.



9 . Pegar el auto con glasé sobre la ficie de la torta.



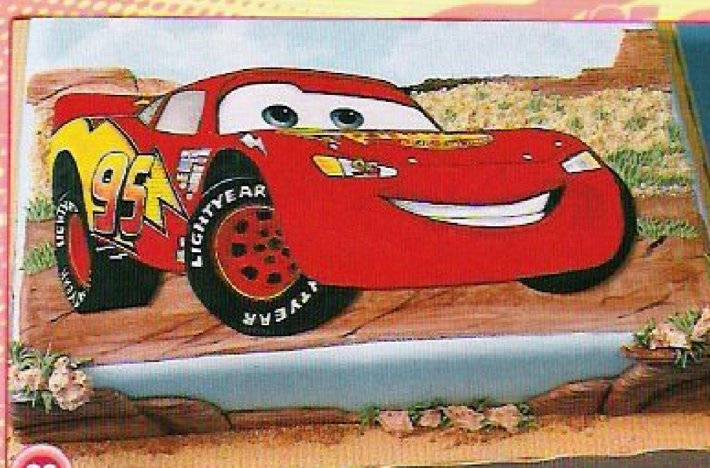
20 Aplicar las galletitas molidas en el área destinada a la arena. Ayudarse con un pincel.



21 Cargar con glasé verde musgo a punto mediano en un cartucho con boquilla lisa chica y efectuar pasto. Fijar rocas de azucarillo sobre la torta y alrededor de esta. Diseñar mas pasto en el área cubierta por galletitas molidas y entre las rocas.



Producir más pasto alrededor de la torta y r galletitas molidas sobre la base.



23 Ubicar más roquitas de azucarillo.

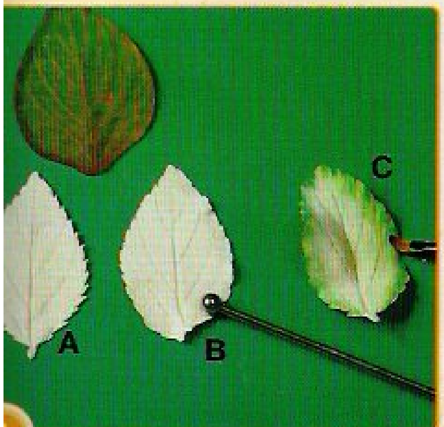
Agua cristalina

Una idea basada en la diversión y en la creatividad. Sorprende con los colores intensos y contrastantes.



UÉ NECESITO

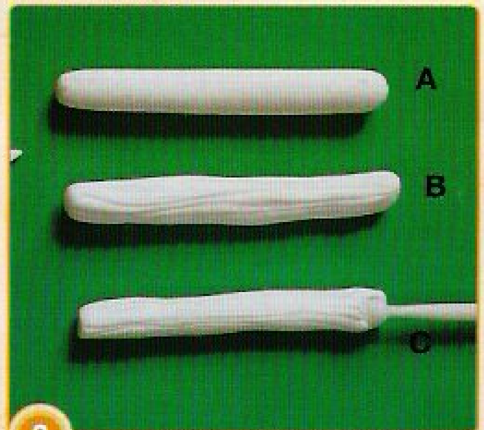
- ASTILLAJE DE GELATINA: 1/4 de fórmula (ver receta en pliego moldes)
- OLORANTES VEGETALES EN PASTA: amarillo claro, verdes (hoja y ín), marrones (claro y chocolate), negro, blanco, piel, azul y rosa
- OLORANTES VEGETALES EN POLVO: rojo rubor y verde
- ALO DE AMASAR
- ORTANTE DE HOJA DE ROSA (ver tamaño y formato en moldes)
- ARCADOR DE NERVADURAS
- OLILLOS: chico y mediano
- INCELES: chato, redondo y de punta fina
- ERVILLETA DE PAPEL
- ESTECAS: de filo y de punta
- PALITOS DE BROCHETTE Y PALILLOS
- PASTA PARA MODELAR: 1/4 de fórmula (ver receta en moldes)
- RECORTES DE TELGOPOR
- TRINCHETA O CUTTER Y TIJERAS (1 de picos)
- GLASÉ DE 1 CLARA (ver receta en pliego de moldes)
- CARTUCHOS DE PAPEL, MANGA Y CUPLA
- BASE OVALADA DE TELGOPOR O POLYFAN de 32 cm x 26 cm x 2 cm de espesor
- GOMA EVA VERDE IMITACIÓN TOALLA
- PEGAMENTO UNIVERSAL PARA TELGOPOR
- TORTA OVALADA Nº 3 (29 cm x 23 cm)
- ESPÁTULA DE METAL O CUCHILLO DE HOJA LISA
- DULCE DE LECHE REPOSTERO: 200 g
- CARTÓN BASE (ver técnica en pliego de moldes)
- PASTA AMERICANA: 1 fórmula (ver receta en pliego de moldes)
- BOQUILLA DE PASTO
- GEL TRASLÚCIDO: 3 cucharadas



Hoja. A) Estirar pastillaje teñido de amarillo a un espesor fino. Recortar una hoja con el ante de hoja de rosa (ver molde). Presionar sobre el cador de nervaduras. **B)** Pasar el bolillo mediano los bordes. Dejar secar. **C)** Cargar un pincel chato agua, descargar el exceso sobre una servilleta de el, tocar colorante verde hoja y matizar, dando or color a los bordes.



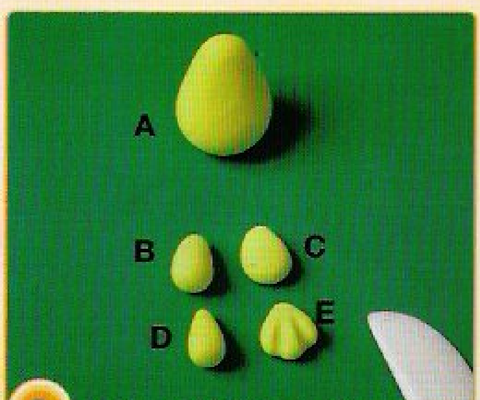
2 Con el mismo procedimiento, matizar con colorante marrón claro. Dejar secar.



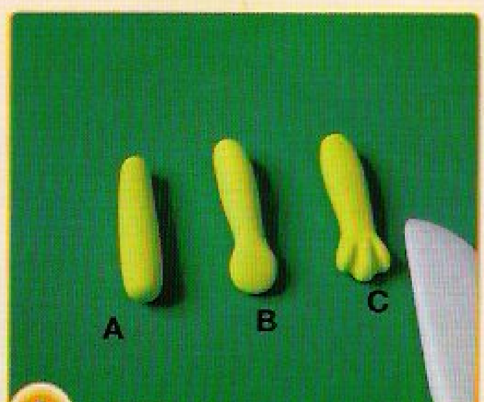
3 **Troncos. A)** Hacer cilindros con pastillaje. **B)** Señalar vetas con la esteca de filo. **C)** Ahuecar un extremo con el bolillo chico y darle forma sesgada. Crear troncos de distintos largos (ver moldes).



Colocar un segmento de palito de brochette en tremo opuesto al ahuecado. Dejar secar. Cargar un el redondo con agua y colorante marrón; pintar los cos en forma despareja. Dejar secar.



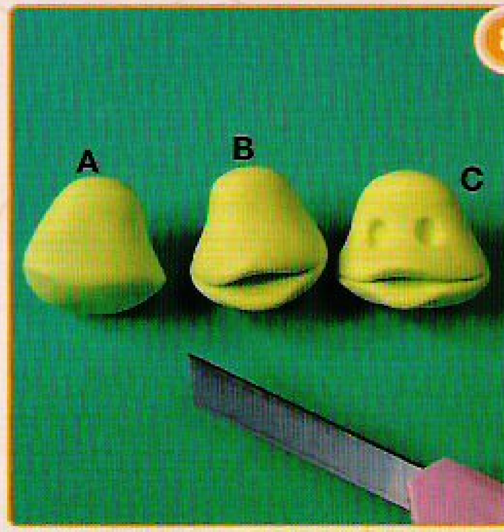
5 **Rana. Cuerpo. A)** Crear una esfera con pasta para modelar verde hoja. Afinar hacia el polo superior (ver molde). **Muslos. B)** Hacer dos conitos con pasta verde hoja. **C)** Achatar (ver molde). **Patas. D)** Realizar dos conitos. **E)** Aplanar y, con la esteca de filo, diferenciar los "dedos" (ver molde).



6 **"Brazos". A)** Producir dos rollitos con pasta verde hoja. **B)** Afinar la muñeca y aplanar la mano. **C)** Determinar dedos con la esteca de filo (ver molde).

7 Con agua, adjuntar las piezas modeladas al cuerpo. Doblar los brazos en ángulo recto y orientar una de las manos hacia arriba. Ubicar sobre telgopor. Atravesar el cuerpo, desde el cuello hasta la base, con un segmento de palito de brochette.





8 **Cabeza. A)** Producir una esfera con pasta para modelar verde hoja. Afinar hacia el polo superior y pellizcar la zona de la boca. **B)** Con trincheta o cutter, abrir la boca. Redondear las aristas con los dedos (ver molde). **C)** Con bolillo chico, determinar las cuencas.



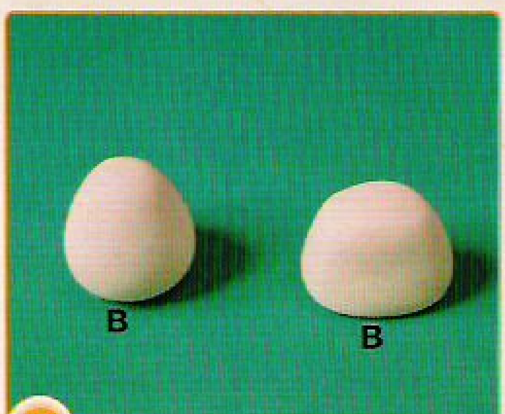
9 Humedecer la base de la cabeza y adjuntarla al cuerpo.



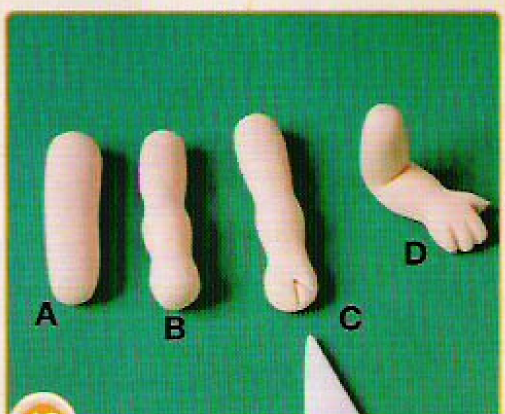
10 Hacer dos ranas más, siguiendo los pasos anteriores y dándoles otras posiciones. Dejar que sequen.



11 Humedecer las cuencas y rellenarlas con bolitas de pasta. Para formar las pupilas, aplicar ovalito de pasta negra aplanados. Dejar orear. Producir matices con rojo rubor en polvo, y pincel redondo. Luego, matizar entre los dedos con verde en polvo. Con pincel fino, diseñar cejas con negro. Con un palillo y blanco, producir puntos de luz. Señalar manchas con el cabo de un pincel y verde común. Dejar secar.



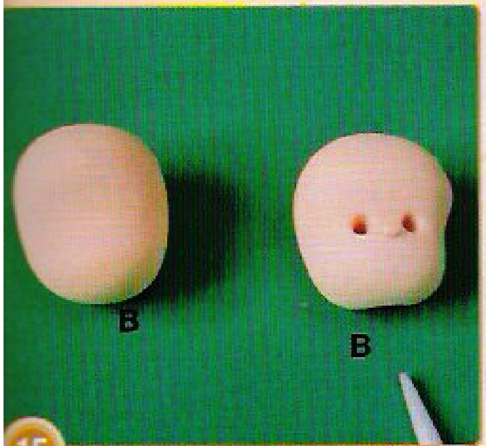
12 **Niño junto a la rana. Torso. A)** Crear un cono con pasta para modelar piel. **B)** Aplanar la base y la parte superior (ver molde).



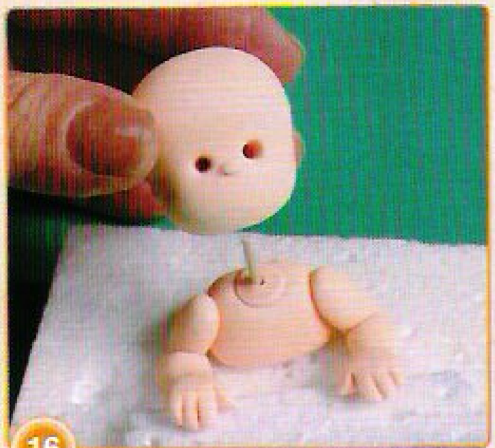
13 **Brazos. A)** Por cada uno, producir un rollito con pasta piel. **B)** Afinar la muñeca y el codo. **C)** Aplanar la mano. Con esteca de filo, quitar un triángulo para diferenciar el pulgar. **D)** Señalar más dedos y el pliegue del codo. Doblar cada brazo (ver molde).



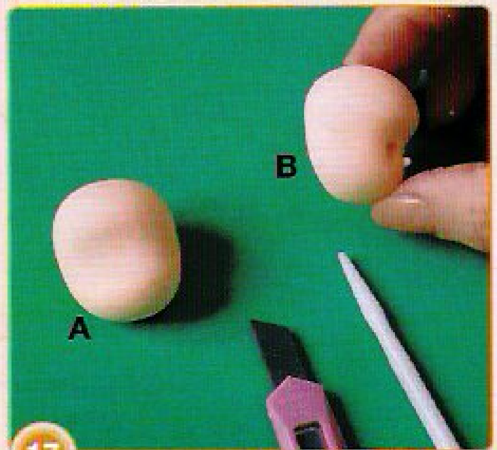
14 Colocar el torso sobre telgopor y atravesarlo con un segmento de palito de brochette. Con agua, fijar los brazos a cada lado del torso y mantenerlos en alto, con ayuda de un recorte de telgopor. Atravesar el palito con una bolita de pasta piel aplanada.



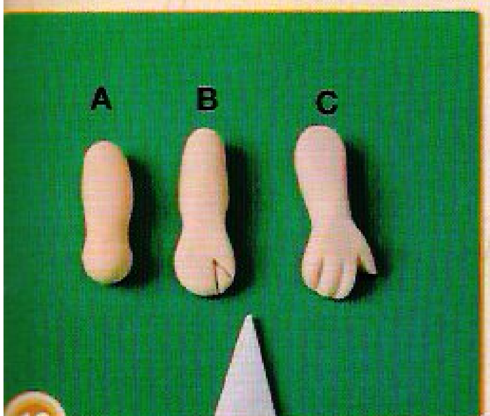
15 **Cabeza. A)** Realizar una esfera con pasta piel. Afinar hacia el polo inferior y presionar la zona de ojos (ver molde). **B)** Con agua, aplicar un ovalito de pasta piel como nariz. Con esteca de punta, marcar las cuencas y un orificio en la base de la cabeza.



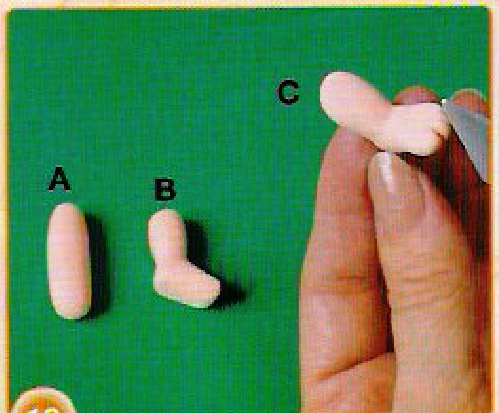
16 Humedecer la base de la cabeza y adjuntarla al torso. Dejar orear.



17 **Niño que nada. A)** Realizar una esfera con pasta piel. Afinar hacia el polo inferior y presionar la zona de ojos (ver molde). **B)** Con una trincheta, seccionar el dorso de la cabeza. Aplicar un ovalito de pasta piel a modo de nariz. Con esteca de punta, marcar las cuencas.



18 **Brazos. A)** Por cada uno, producir un rollito con pasta piel. Afinar la muñeca. **b)** Aplanar la mano. Con esteca de filo, quitar un triángulo para diferenciar el pulgar. **C)** Señalar más dedos son la esteca de filo (ver molde).



19 **Piernas. A)** Para cada una, hacer dos rollos cortos con pasta piel. **B)** Afinar la zona del tobillo y llevar el pie hacia adelante. Achatar la planta (ver molde). **C)** Con esteca de filo, señalar los dedos.



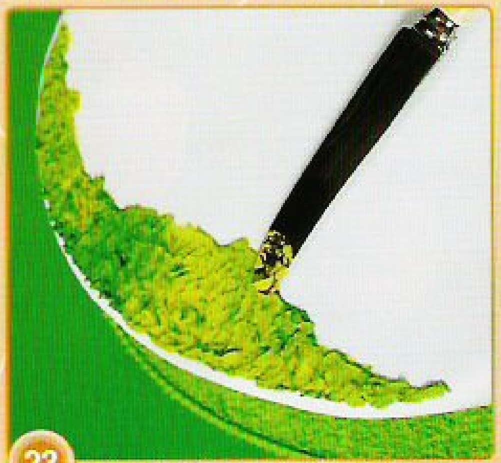
20 **Detalles.** Cargar glasé negro mediano en un cartucho, cortar la punta y rellenar las cuencas. Dejar secar. Dar rubor y matizar con rojo rubor en polvo, descargado sobre servilleta, y pincel redondo. Con marrón claro y pincel fino, efectuar cejas y bocas. Producir puntos de luz con blanco y un palillo. Dejar orear.

21 Cargar glasé marrón chocolate a punto mediano en un cartucho, cortar la punta y hacer el cabello.





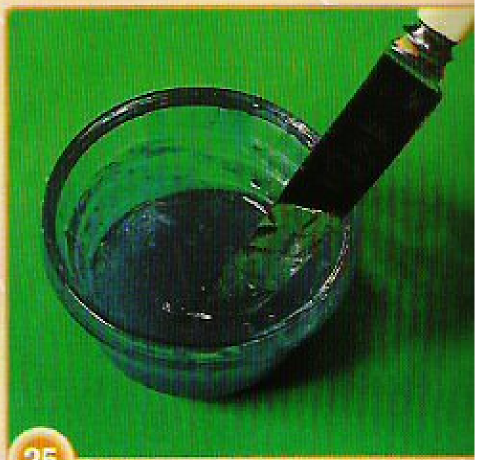
22 Forrar la superficie de la base de telgopor con la goma EVA verde; usar pegamento universal. Cortar una tira para rodear la base, recortando el borde superior con la tijera de picos (ver molde); fijarla con pegamento.



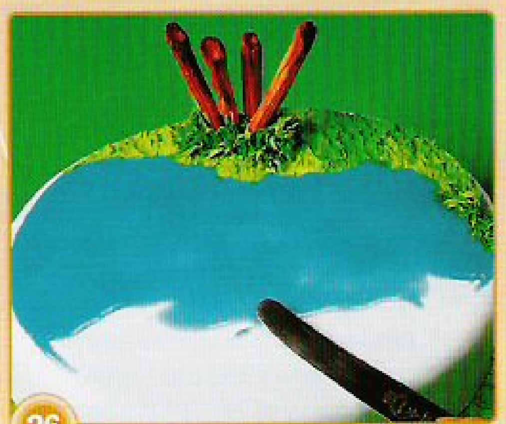
23 Pegar la torta, con parte del dulce de leche, sobre el cartón base. Luego de untarla con dulce, cubrirla con pasta americana estirada a un espesor conveniente. Masajear y cortar el sobrante. Ubicar la torta con glasé sobre la base. Preparar dos porciones de glasé mediano teñidas de distintos tonos de verde (común y hoja). Aplicar sobre un sector, en la superficie de la torta, mezclando los tonos.



24 Pinchar los tronquitos en el sector de pasto. Cargar dos porciones de glasé mediano (teñidas como las utilizadas para el sector de pasto) en una manga con cupla y boquilla de pasto. Efectuar pasto alrededor de los troncos.



25 **Lago.** Poner gel transparente en un recipient teñirlo con una pizca de azul. Mezclar con un cuchillo de hoja lisa hasta eliminar las burbujas.



26 Colocar el gel azul sobre la parte libre de la superficie de la torta y de modo que caiga sobre parte del contorno.



27 Ubicar la hoja sobre el lago. Por encima, disponer una rana con glasé. Junto a la rana, poner al niño que corresponda.



28 Armar al otro niño en el lago. Ubicar otra ran sobre el sector de pasto. Cargar gel teñido de un azul más fuerte que el del lago y trazar líneas onduladas alrededor de las figuras. Luego, cargar glasé mediano un cartucho, cortar la punta y efectuar otras líneas onduladas, junto a las anteriores.



29 Pegar otra ranita, con glasé, sobre la base de la torta. Crear pasto alrededor de la torta y fijar roquitas de azucarillo (ver recuadro).



30 Producir nuevas matas de pasto y agregar más roquitas.

ROCAS DE AZUCARILLO

Colocar en un recipiente tres esferas de pastillaje, dos de ellas teñidas de rosa y marrón claro. Llevar al microondas por espacio de 3 minutos a temperatura máxima, para formar el azucarillo. Retirar y trozar.

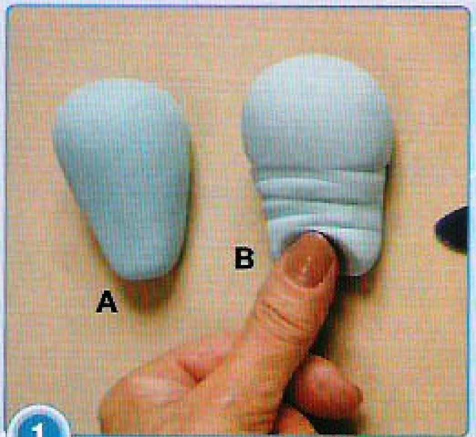


Dulces sueños

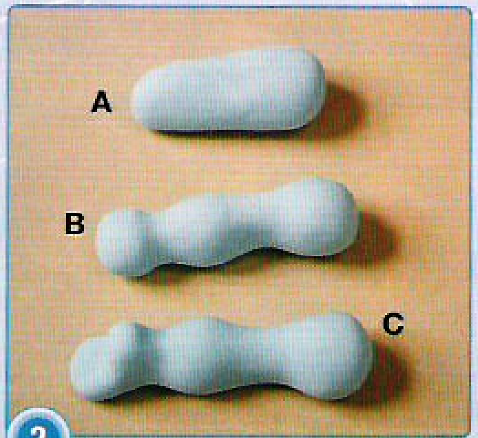
Amorosa propuesta ideada para varoncitos, pero que puede adaptarse con facilidad a una damita.

...UÉ NECESITO

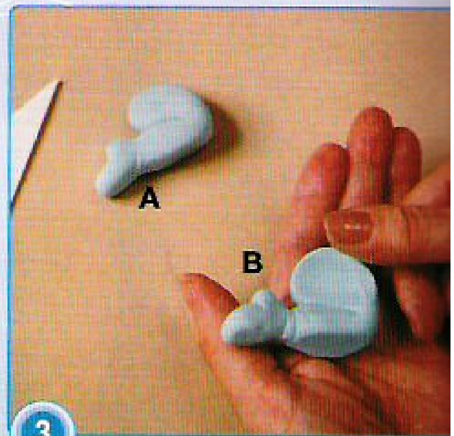
- ...STA PARA MODELAR: 1/4 DE FÓRMULA (ver receta en pliego ...oldes)
- ...LORANTES VEGETALES EN PASTA: celeste, piel, amarillo ..., negro, azul, blanco, marrón claro y rosa
- ...LORANTES VEGETALES EN POLVO: celeste y rojo rubor
- ...TECAS: de filo, cónica y de punta
- ...LO DE AMASAR Y RODILLO ESTAMPADOR DE ROMBOS
- ...TTER, RUEDA DE CORTE Y TIJERA
- ... CORTE DE TELGOPOR
- ...LILLOS Y PALITO DE BROCHETTE
- BOLILLO CHICO
- PINCELES: chato, fino y redondo
- SERVILLETA DE PAPEL
- ALGODÓN O GUATA
- GLASÉ DE 1 CLARA (ver receta en pliego de moldes)
- CARTUCHOS DE PAPEL
- BASE DE TELGOPOR O POLYFAN de 30 cm x 2 cm de espesor
- GOMA EVA CELESTE
- PEGAMENTO UNIVERSAL PARA TELGOPOR
- PASTA AMERICANA: 1 fórmula (ver receta en pliego de moldes)
- TORTA de 24 cm de diámetro
- ESPÁTULA DE METAL O CUCHILLO DE HOJA LISA
- DULCE DE LECHE REPOSTERO: 200 g
- CARTÓN BASE (ver técnica en pliego de moldes)
- PERLITAS CHICAS BLANCAS
- CINTAS: de raso blanco de 2 cm de ancho y mini BB celeste con lunares blancos



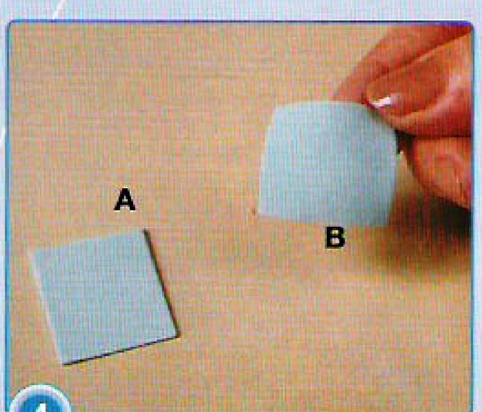
1 **Bebé. Pijama. A)** Hacer una esfera con pasta para modelar celeste. Afinar hacia un polo (ver molde). **B)** Efectuar marcas con esteca de filo. Presionar el cuello con el pulgar.



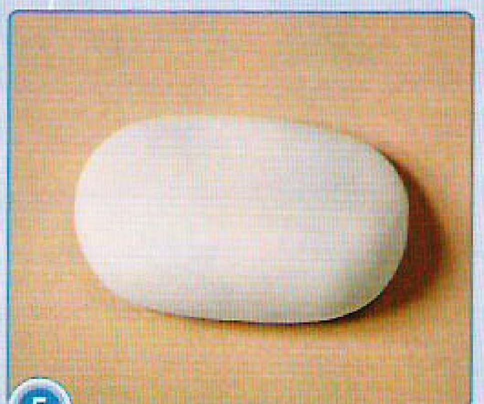
2 **Piernas. A)** Efectuar un rollo con pasta para modelar celeste. Afinar hacia un extremo. **B)** Con el lateral de un dedo, hacer rodar cada pieza y afinar el tobillo y la zona de la rodilla. **C)** Afinar el talón, aplanar la planta y hundir el centro del pie (ver molde).



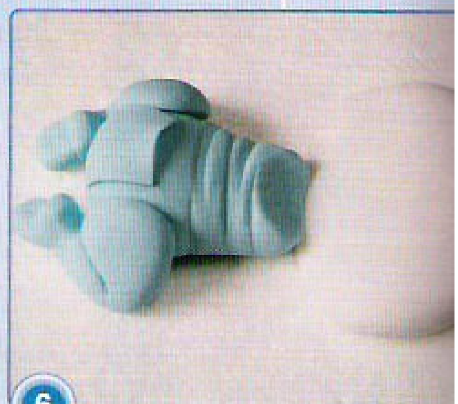
3 **A)** Con la esteca de filo, marcar los pliegues d pie (ver molde). **B)** Dar vuelta y aplanar cada muslo.



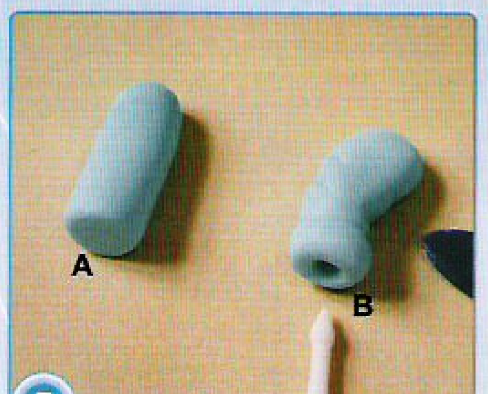
4 **A)** Estirar pasta celeste a un espesor fino y recortar un cuadrado (ver molde). **B)** Curvar los ángulos.



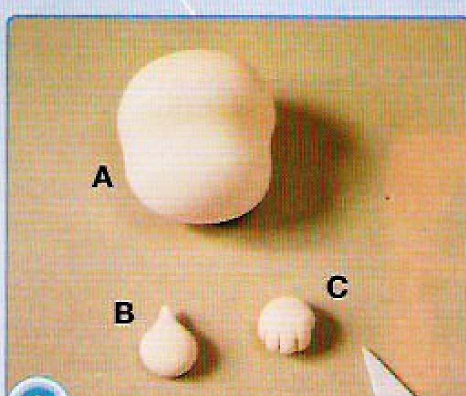
5 **Almohada.** Tomar una porción de pasta para modelar y formar un rectángulo de 5 cm de espesor. Redondear los bordes y afinar la pasta a 3 cm hacia el borde inferior (ver moldes).



6 Colocar la almohada sobre un recorte de telgopor y apoyar el cuerpito. Con agua, adjuntar el recorte de pasta y las piernas.



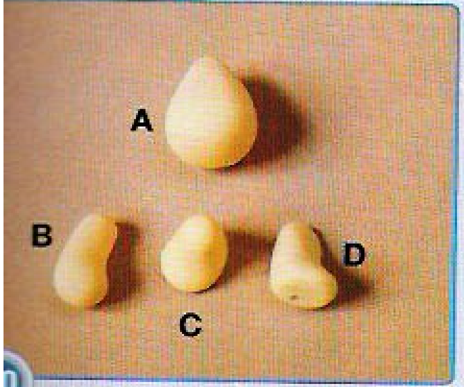
7 **Mangas. A)** Hacer dos cilindros con pasta para modelar celeste. Aplanar el puño. **B)** Efectuar marcas con esteca de filo (ver molde) y curvar. Ahuecar cada manga con una esteca cónica.



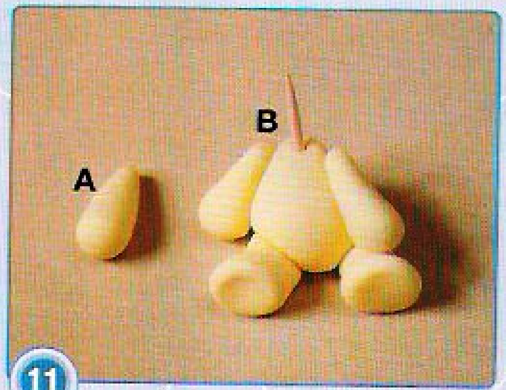
8 **Cabeza. A)** Con pasta para modelar piel, formar una esfera. Afinar hacia el mentón. Con el lateral de un dedo, presionar la zona de ojos (ver molde). **Manos. B)** Efectuar dos conitos con pasta piel. Afinar las muñecas y aplanar. **C)** Señalar los dedos con la esteca de filo (ver molde).



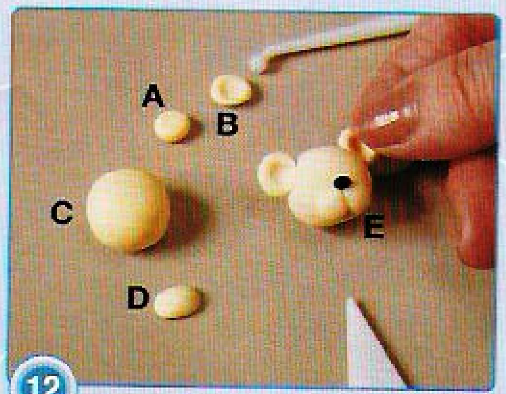
9 Apoyar la cabeza sobre la almohada. Con agu unir las manos a las mangas y dejar orear sobre la almohada.



0 **Osito. Cuerpo. A)** Realizar una esfera con pasta
rillo bebé. Afinar hacia un polo (ver molde).
s. **B)** Hacer un rollito con pasta amarillo bebé,
ar hacia el polo superior y curvar. **C)** Aplanar la
(ver molde). **D)** Crear la otra pata del mismo modo.



11 **Brazos. A)** Efectuar dos conitos con pasta para modelar amarillo bebé (ver molde). **B)** Con agua, adjuntar patas y brazos al cuerpo. Atravesar el cuerpo con un palillo.



12 **Orejas. A)** Formar dos esferitas con pasta amarillo bebé. Aplanar. **B)** Hundir el centro con bolillo chico (ver molde). **Cabeza. C)** Realizar una esfera con pasta para modelar amarillo bebé (ver molde). **Trompa. D)** Crear un óvalo con pasta amarillo bebé y aplanar la parte inferior (ver molde). **E)** La nariz se simula con un ovalito de pasta negra (ver molde). Marcar el centro de la trompa con la esteca de filo (ver diseño). Unir todas las piezas con agua.



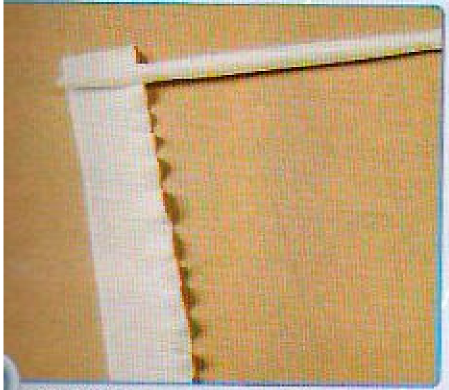
3 Apoyar el osito contra el bebé para que se
e a su forma.



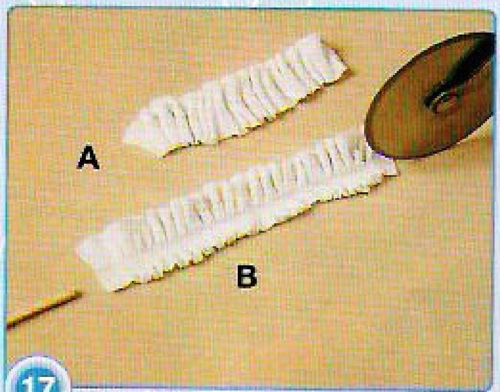
14 **Sabanita.** Estirar una porción de pasta para modelar a un grosor fino. Recortar un cuadrado de 20 cm de lado y arrugarlo para formar los pliegues. Dejar orear. Cargar el pincel chato con colorante celeste en polvo, descargar sobre servilleta y matizar los pliegues.



15 Con el cabo de un pincel y azul aclarado con una pizca de blanco en pasta, efectuar lunares sobre la manta. Dejar secar.



Volado. Estirar pasta para modelar a un
r fino, cortar una tira y, sobre un borde, ejercer
n con la esteca de punta, para formar el volado.



17 **A)** Fruncir la tira. **B)** Presionar con un palito de brochette para reforzar el frunce y lograr un ancho de 1 cm. Recortar por la marca con la rueda de corte.



18 Tomar la almohada y pegar el volado alrededor de esta. Mantener el formato del volado con algodón o guata. Dejar orear. Cargar el cabo de un pincel con azul y una pizca de blanco; efectuar lunares sobre la almohada. Dejar secar.



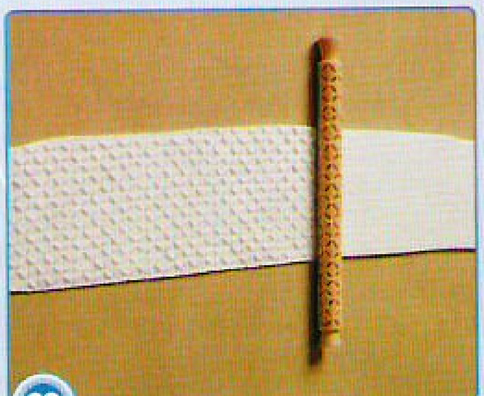
19 Cargar glasé a punto mediano en un cartucho, cortar la punta y efectuar una guarda en punto cordón, ocultando la unión del volado con la almohada.



20 **Detalles.** En el cuadrado del piyama, fijar con agua dos pelotitas de pasta celeste aplanadas (ver moldes). **Chupete.** Fijar una pelotita y un arito de pasta celeste. Con agua, fijar una pelotita de pasta piel como nariz del bebé. Dibujar los detalles de la cara con pincel fino y marrón claro. Las pecas del bebé y puntos en la trompa del oso con rosa y un palillo. Con pincel fino, hacer los ojos y las cejas con negro. Dejar secar. Con glasé mediano, fijar la cabeza del bebé sobre la almohada y adjuntar el pijama y las mangas. Matizar todo con rojo rubor, descargado sobre servilleta, y pincel redondo.



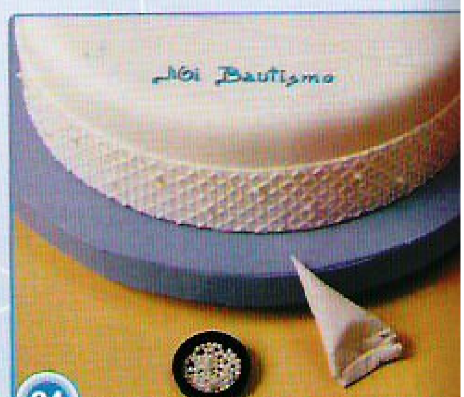
21 Forrar la base de telgopor con la goma EVA celeste; utilizar pegamento universal. Dejar secar.



22 Estirar pasta americana a un espesor fino, en forma de tira, y pasar un rodillo estampador de rombos. Cortar una tira (ver molde) que permita rodear la torta.



23 Pegar la torta, con parte del dulce de leche, sobre el cartón base. Luego de untarla con dulce, cubrirla con pasta americana estirada a un espesor conveniente. Masajear y cortar el sobrante. Ubicar la torta con glasé sobre la base. Rodear la torta con la tira estampada y humedecida con agua.



24 Cargar glasé mediano teñido de celeste en un cartucho, cortar la punta y escribir "Mi Bautismo" (ver diseño). Con el cartucho con glasé mediano, fijar perlitas en el ángulo de algunos rombos de la tira de pasta.



25 Pegar la cinta de raso blanco, con pegamento o glasé en cada extremo, en el contorno de la base. Con el mismo método, centrar una tira de cinta mini BB celeste con lunares blancos.



26 Con glasé mediano, pegar la sábana y el resto de las piezas modeladas. Fijar el osito. Cargar glasé marrón a punto mediano en un cartucho y hacer el cabello del bebé.



27 Por encima del borde superior de la tira de pasta que rodea la torta, fijar con glasé un segmento cinta BB celeste con lunares; decorarla con un moñito hecho con la misma cinta.

Pétalos naturales

Astromelias, lagrimas de virgen y gipsophilas se reúnen con estéticos recortes de pasta estampada.

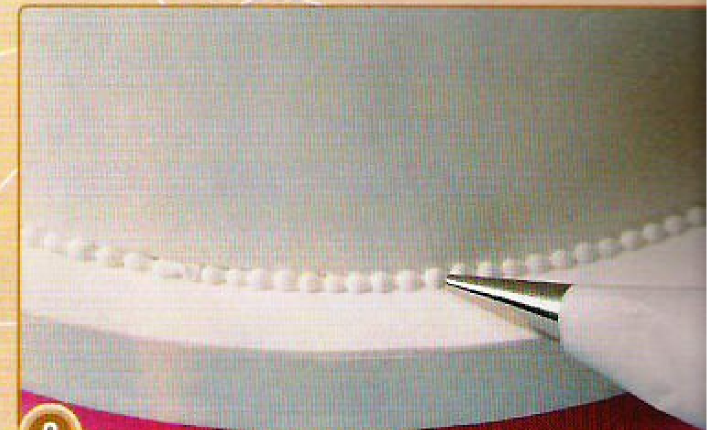


QUÉ NECESITO

- TORTAS: (2) de 16 cm y 30 cm de diámetro
- ESPÁTULA DE METAL o cuchillo de hoja lisa
- DULCE DE LECHE REPOSTERO: 400 g
- CARTONES BASE: 2 (ver técnica en pliego de moldes)
- PASTA AMERICANA: 2 fórmulas (ver receta en pliego de moldes)
- PALO DE AMASAR Y RODILLO ESTAMPADOR con motivo fantasía
- BASE DE TELGOPOR O POLYFAN de 34 cm de diámetro x 2 cm de espesor
- GOMA EVA BLANCA
- PEGAMENTO UNIVERSAL PARA TELGOPOR
- GLASÉ DE 1 CLARA
- CARTUCHO DE PAPEL Y BOQUILLA LISA MEDIANA
- PALITOS DE BROCHETTE
- PAPEL DE ALUMINIO
- TIJERAS (1 con picos) y ruedas de corte (con picos y lisa)
- COLORANTE VEGETAL SALMÓN EN PASTA
- POLVOS FULGOR MÁGICO: blanco y salmón
- CINTAS: de organza con bordes de raso color salmón claro de 2 cm de ancho y engomadas para ramos blanca y verde
- ALAMBRE DE FLORISTERÍA MEDIANO
- ASTROMELIAS (alstroemeria), GIPSOPHILAS Y LÁGRIMAS DE VIRGEN



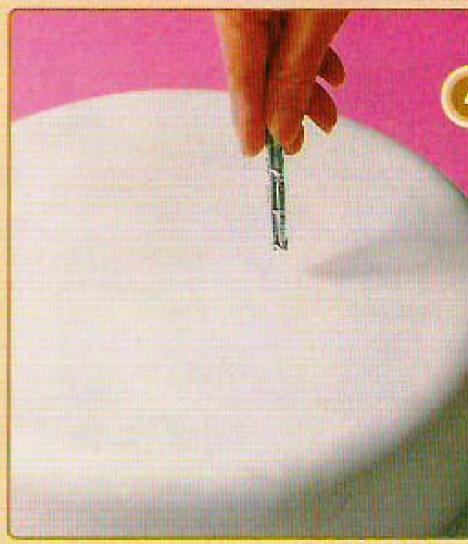
1 Pegar las tortas con parte del dulce de leche sobre los cartones base. Luego de untarlas con el resto del dulce, cubrirlas con pasta americana estirada a un espesor conveniente. Masajear y cortar el sobrante de pasta.



2 Forrar la base de telgopor con la goma EVA blanca; usar pegamento universal. Dejar secar. Ubicar la torta de mayor tamaño con glasé sobre la base. Cargar glasé a punto mediano en un cartucho con boquilla lisa mediana y rodear la torta con una guarda de punto gotita.

3 Para la torta de mayor tamaño, preparar cuatro columnas de sostén. Para esto, tomar su altura y cortar tres segmentos de palito de brochette. Envolverlos con papel de aluminio.





4 Introducir las columnas en la miga de la torta.



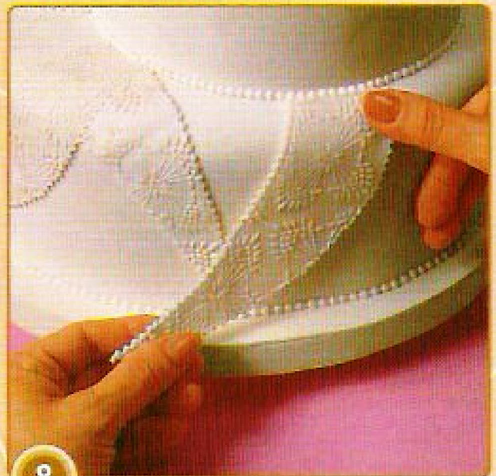
5 **Medias lunas.** Estirar pasta americana teñida con una pizca de salmón a un espesor fino. Hacer una pasada con el rodillo estampador con motivo fantasía. Repetir el procedimiento con pasta americana sin teñir.



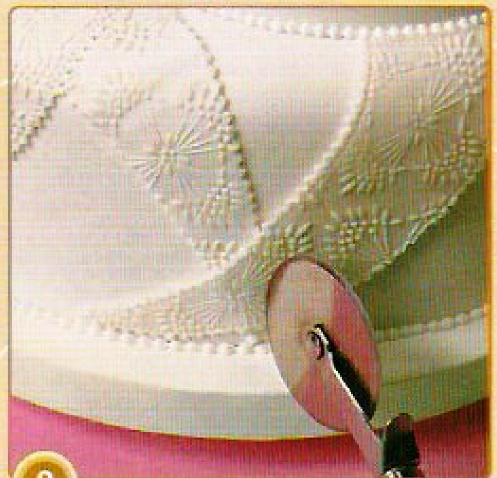
6 **A)** Con ambos colores de pasta, recortar piezas similares a una media luna (ver molde). **B)** Recortar los bordes con la tijera con picos. Con una rueda con picos, hacer marcas junto al borde.



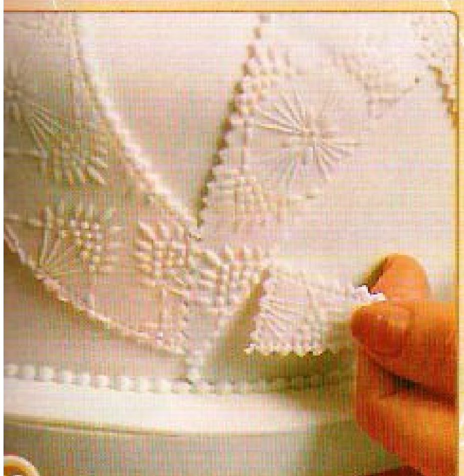
7 Sobre las medias lunas color salmón, aplicar
vo Fulgor Mágico blanco y sobre las medias lunas
teñir, polvo Fulgor Mágico salmón.



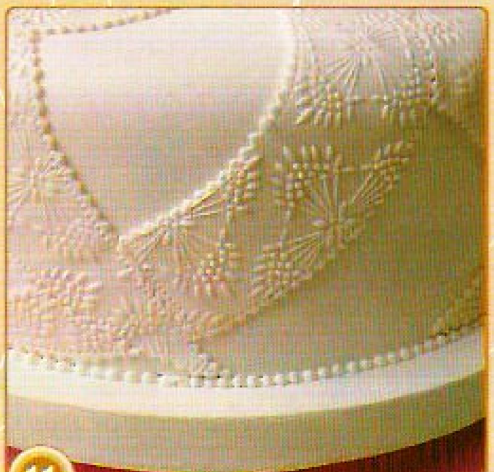
8 Con glasé mediano, fijar la torta chica sobre la de mayor tamaño. Rodearla con una guarda de punto gotita. Con agua, fijar las medias lunas, intercalando los colores y superponiendo las piezas, sobre la torta más grande.



9 Cortar los excedentes con una rueda de corte.



0 Trabajar el borde liso de cada recorte excedente
la tijera de picos y la rueda con picos. Si es
esario adaptar el recorte, quitar alguna punta.
licar con agua.

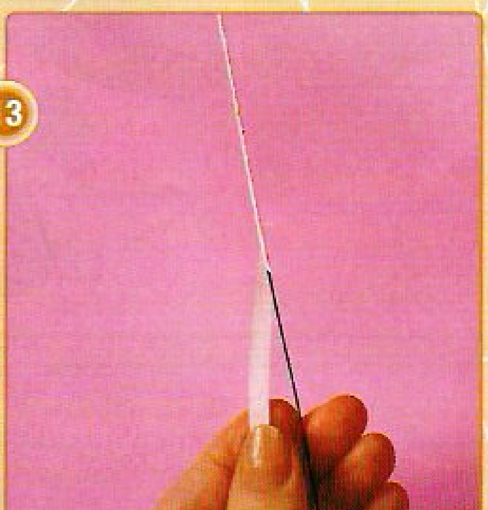


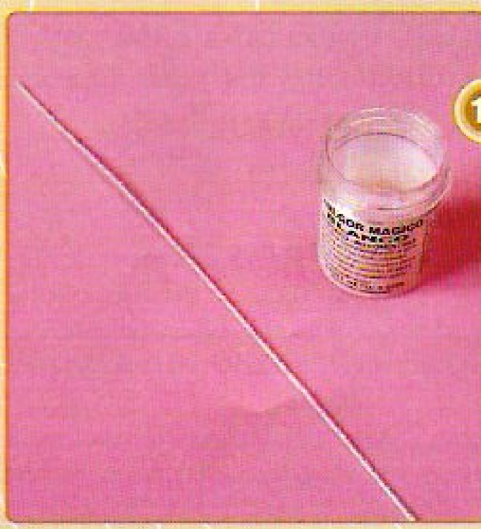
11 Repetir este trabajo en ambas tortas, acomodando y ajustando los recortes.



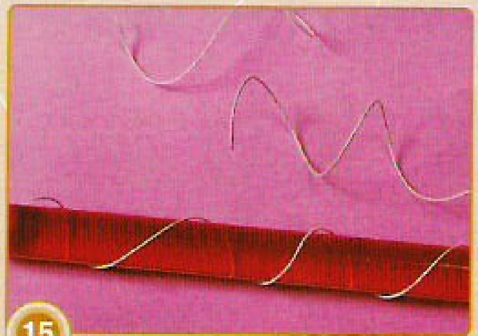
12 Rodear la base con la cinta de organza con bordes de raso, con glasé o pegamento universal en los extremos.

Varitas decorativas. 13
Tomar segmentos de
alambre de floristería y
encintarlos con la cinta
engomada para ramos
blanca.





14 Aplicar polvo Fulgor Mágico blanco sobre los segmentos forrados.



15 Enrollarlos en cuerpos cilíndricos.



16 **Preparación de las flores.** Acortar el tallo de las astromelias a 2 cm de largo, aproximadamente. Pinchar un segmento de alambre y encintar con la cinta engomada para ramos color verde.



17 Hacer lo mismo con las gipsophilas y las lágrimas de virgen.



18 Unir una astromelia con un ramito de gipsophilas.



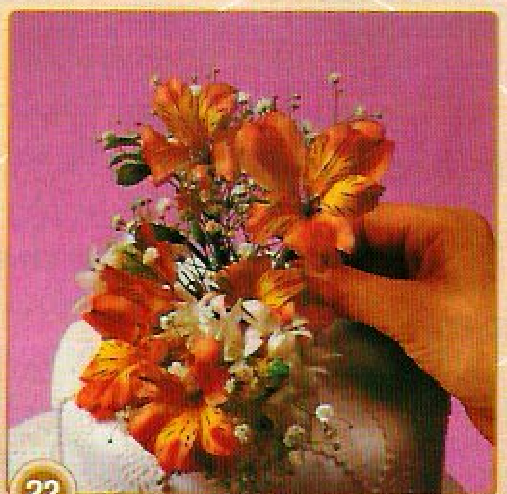
19 Añadir lágrimas de virgen. Agrupar con cinta engomada verde.



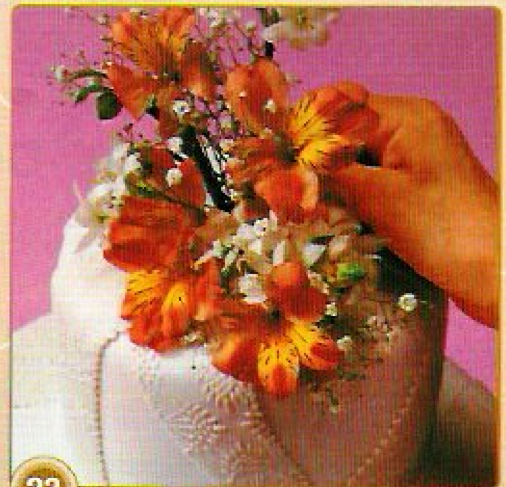
20 Preparar otro ramito similar al anterior, pero con tres astromelias.



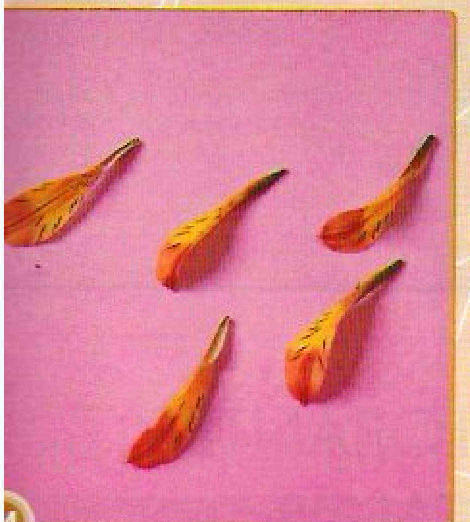
1 Siguiendo el procedimiento explicado, crear ramitos con dos y tres astromelias.



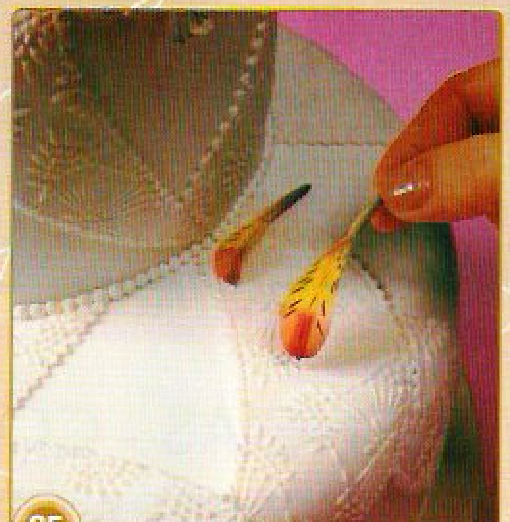
22 Pinchar los ramitos del paso 20 en el centro de la torta chica. Preparar más ramitos e incorporarlos, llenando los espacios libres.



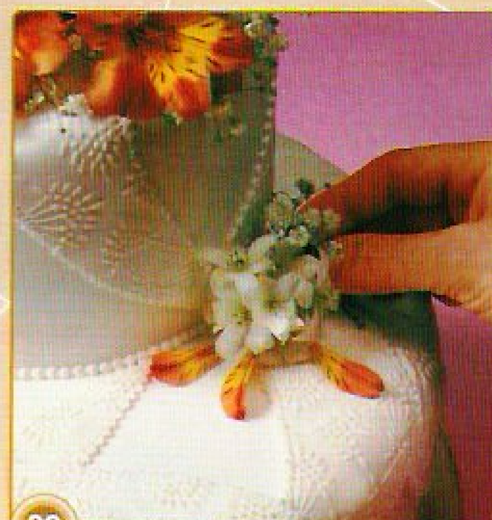
23 Añadir un grupito de gipsophilas y lágrimas de virgen.



4 Deshojar una astromelia.



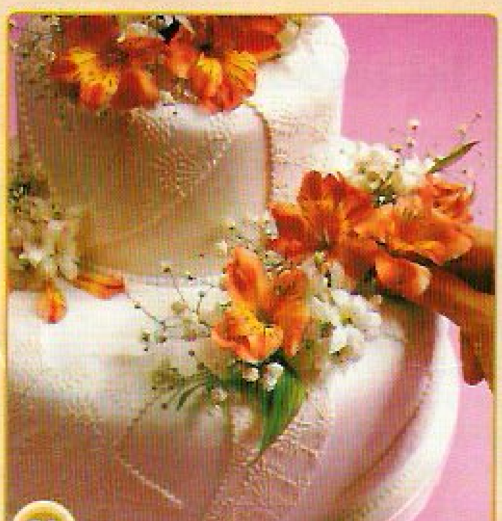
25 Con glasé mediano, pegar los pétalos sobre la torta de mayor tamaño.



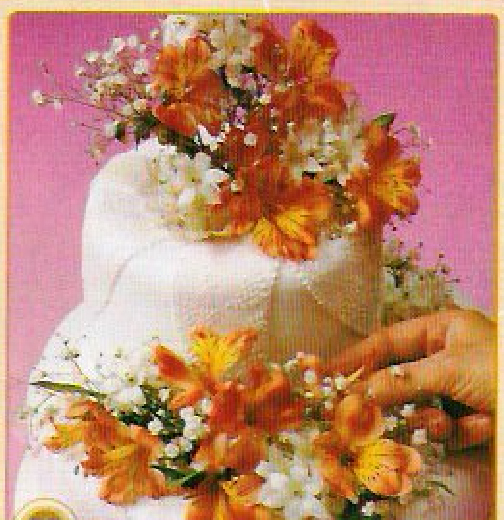
26 Formar un ramito con gipsophilas y lágrimas de virgen. Ubicarlo junto a los pétalos.



7 Tomar los ramitos del paso 21 y formar un alargado. Encintar.

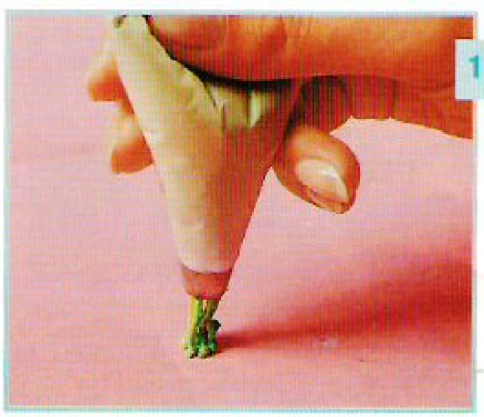


28 Pinchar el ramo alargado a unos cm del ramo pequeño.



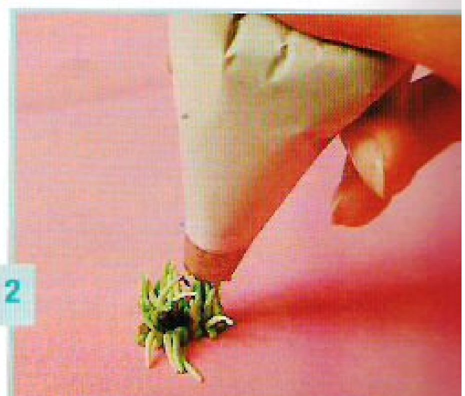
29 Completar este ramo alargado con otros más pequeños. Para terminar, añadir las varitas decorativas en los dos ramos.

Como realizar matas de pasto



1 Preparar un cartucho con boquilla de pasto y rellenarlo con dos porciones de glasé mediano teñido con distintos tonos de verde. Apoyar la boquilla sobre la superficie de trabajo en forma perpendicular. Presionar el cartucho para que comience a salir el glasé. Levantar suavemente la boquilla e ir disminuyendo la presión de manera gradual hasta cesarla por completo.

2 Repetir el trabajo varias veces, creando una mata circular. Al realizar pastos más altos, el peso del glasé hará que se inclinen hacia abajo, dándole movimiento a la mata.



Curso intensivo de *Modelado Infantil*

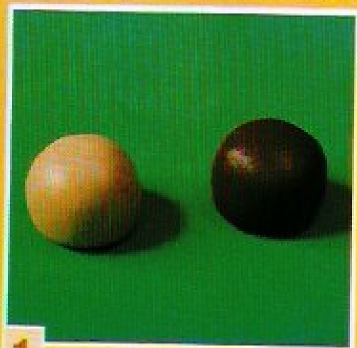
con GOLOSINAS

- Bombones
- Muñeco de nieve con cara y cuerpo de bombón
- Tortuga con sombrero de copa
- Caballito de juguete

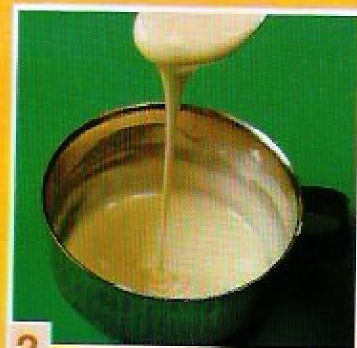
Bombones

Rendimiento
10 unidades

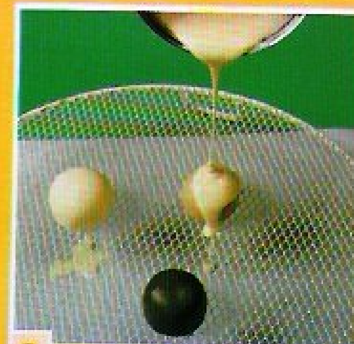
Ingredientes
Pasta de praliné: 250 g
Cacao en polvo: 1/2 cucharada
Baño de chocolate blanco (baño de repostería): 250 g



1 Hacer una esferita con pasta de praliné. Aplanar un polo. Para los bombones de chocolate, realizar otras esferitas, pero con una combinación de pasta de praliné y cacao. Dejar orear.

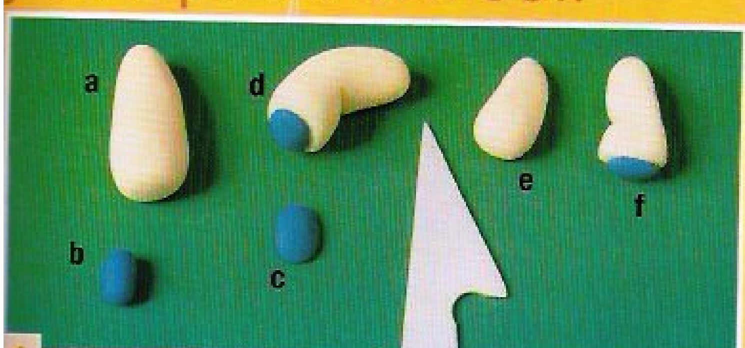


2 **Cubierta.** Disolver el chocolate a baño María.



3 Colocar los bombones sobre una rejilla para tortas, dispuesta sobre una placa metálica, una bandeja o papel folex, para recuperar el chocolate. Bañar los bombones. Para emparejar la cubierta, hacer vibrar la rejilla. Dejar secar.

Muñeco de nieve con cara y cuerpo de bombón



1 **Piernas. a)** Hacer conos con pasta para modelar color amarillo bebé. **Almohadillas. b)** Formar valos con pasta azul. **c)** Aplanar.) Producir una marca con la esteca de filo, curvar y adjuntar dos e las almohadillas con agua. **razos. e)** Crear dos conos más ortos que los anteriores y con asta del mismo color. **f)** Efectuar na marca con la esteca de filo y egar las almohadillas restantes.



2 Colocar las piernas sobre un recorte de telgopor. Pellizcar una de ellas.

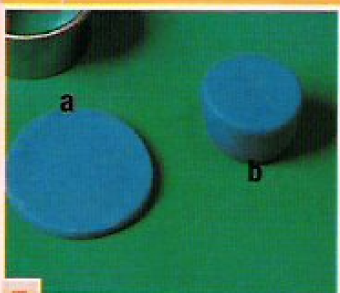




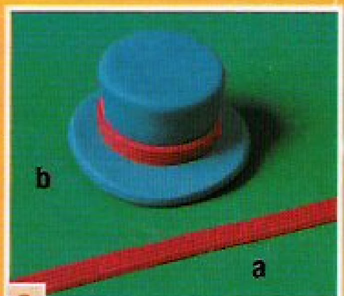
3 Con glasé mediano, fijar un bombón sobre las piernas.



4 Ubicar los brazos, con glasé, a cada lado del cuerpo.



5 **Sombrero de copa. a)** Estirar pasta para modelar azul a un espesor fino y cortar un círculo a la medida necesaria. **b)** Para la copa, modelar una esfera azul, aplanar los extremos y trabajar el contorno.

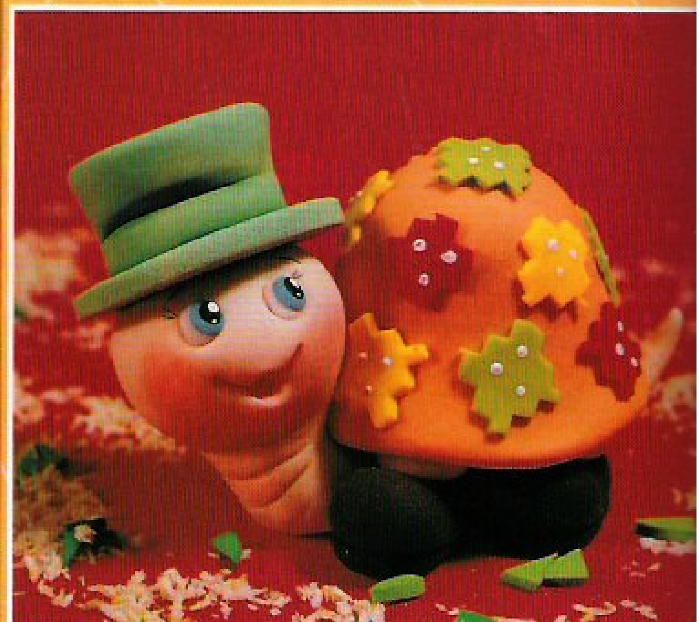


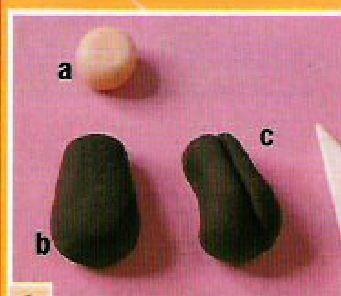
6 **a)** Para la cinta del sombrero, estirar pasta roja a un espesor fino. Hacer una pasada con un rodillo estampador de rayas. Cortar una tira. **b)** Con agua, unir las partes del sombrero y, luego, pegar la tira alrededor de la copa del sombrero.



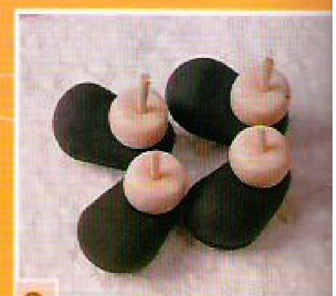
7 **Detalles.** Fijar el sombrero con glasé sobre el bombón. Simular los ojos con dos ovalitos de pasta negra achatados y aplicados con glasé. Dibujar las cejas y la boca con pincel fino y negro. Realizar la nariz con una bolita de pasta roja dispuesta con glasé mediano. Iluminar los ojos con blanco y un palillo. Dejar secar.

Tortuga con sombrero de copa

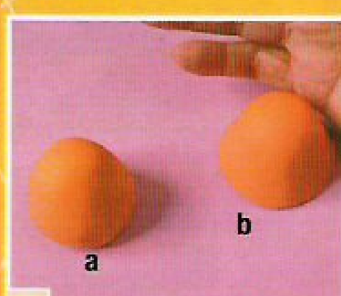




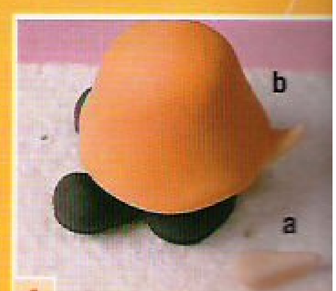
1 **Piernas. a)** Crear cuatro bolitas con pasta piel y aplanarlas. **Zapatos. b)** Realizar dos esferas con pasta negra y afinarlas hacia un polo, alargando las piezas. Aplanar. **c)** Señalar las suelas con la esteca de filo.



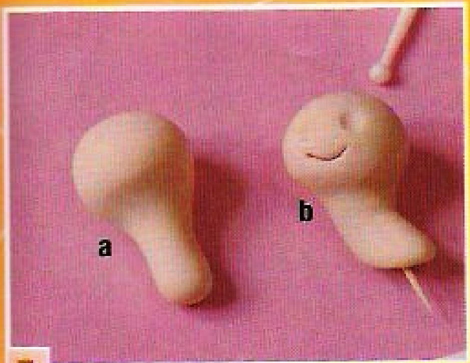
2 Con agua, unir los zapatos a las piernas. Acomodar sobre telgopor. Atravesar cada pieza con un segmento de palito de brochet



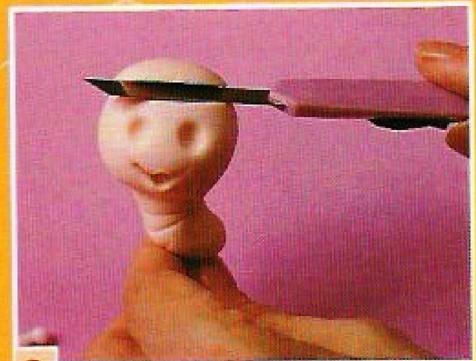
3 **Caparazón. a)** Crear una esfera con pasta para modelar naranja. **b)** Aplanar la base y, con el lateral de la mano, llevar el borde hacia afuera.



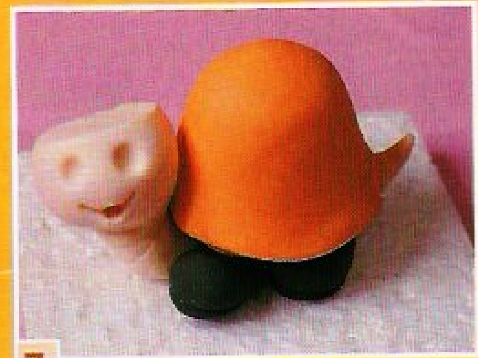
4 **Colita. a)** Hacer un conito con pasta piel. **b)** Con agua, disponer el caparazón sobre las patas. Luego, aplicar la colita con agua.



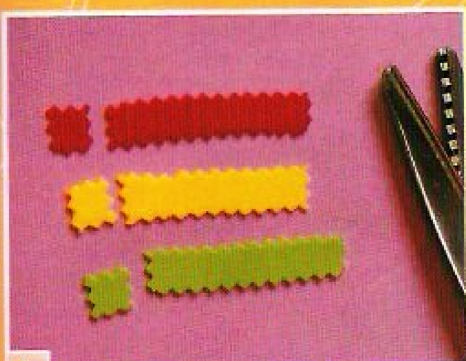
5 **Cabeza. a)** Crear una esfera con pasta piel. Apoyar un dedo cerca de un polo y, haciendo rodar la esfera, sacar el cuello. **b)** Presionar la base del cuello y torcer levemente; fijar un palillo. Señalar las cuencas con bolillo chico y la boca con la esteca de filo.



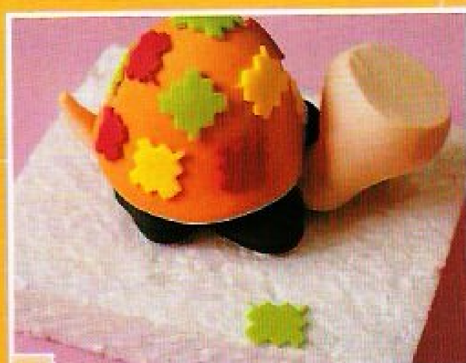
6 Hacer marcas en el cuello, con la esteca de filo. Con un bolillo chico, presionar el centro de la boca y llevar el labio inferior hacia abajo. Cortar la parte superior de la cabeza.



7 Con agua, adjuntar la cabeza al resto de la figura.



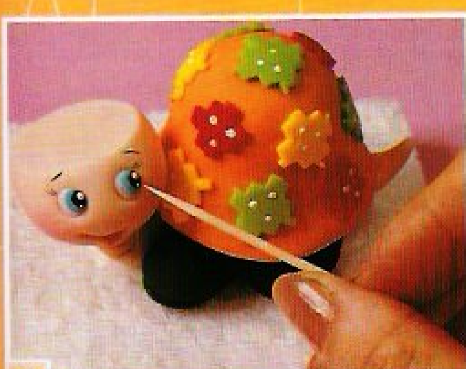
8 **Parches del caparazón.** Estirar porciones de pasta para modelar teñidas de rojo, amarillo y verde a un espesor fino. Con una tijera de picos, cortar rectángulos y, a partir de estos, cuadrados.



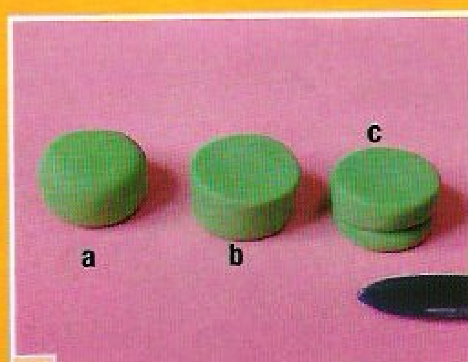
9 Pegar los parches con agua sobre el caparazón. Dejar orear.



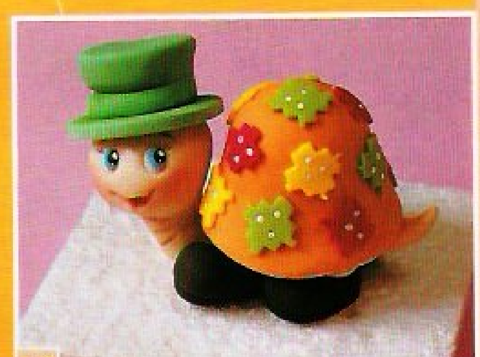
10 Con el cabo de un pincel y blanco, producir puntos sobre los parches. Dejar secar.



11 **Detalles.** Rellenar las cuencas, previamente humedecidas con agua, con bolitas de pasta aplanadas. Simular los iris con bolitas de pasta celeste aplicadas con agua. Dejar orear. Matizar las mejillas y la boca con rojo rubor en polvo, descargado sobre servilleta, y pincel chato o redondo. Con pincel fino, formar pupilas, cejas y pestañas. Dejar secar. Iluminar los ojos con blanco y un palillo. Dejar secar.



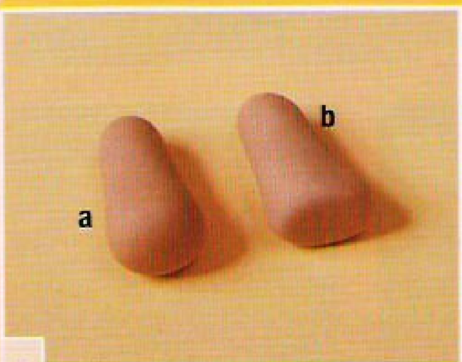
12 **Sombrero de copa. a)** Para la copa, producir una pelota con pasta verde. **b)** Achatar la base y la parte superior. Alisar el contorno. **c)** Simular un pliegue con la esteca de filo.



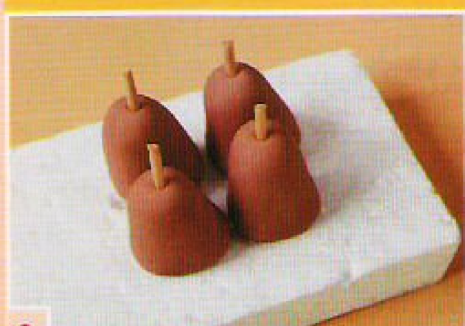
13 Para el ala, cortar un círculo en pasta verde. Estirarlo con los dedos. Fijar la copa con agua, de manera centrada. Dejar secar. Matizar el sombrero con colorante verde en polvo, previamente descargado. Con glasé mediano, pegar el sombrero sobre la cabeza.

Caballito de juguete

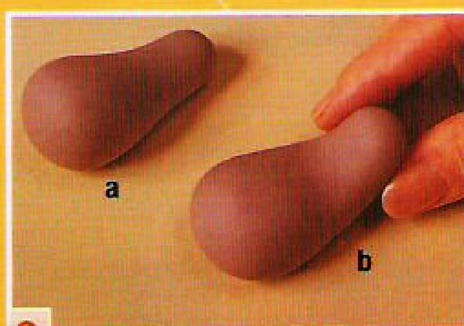




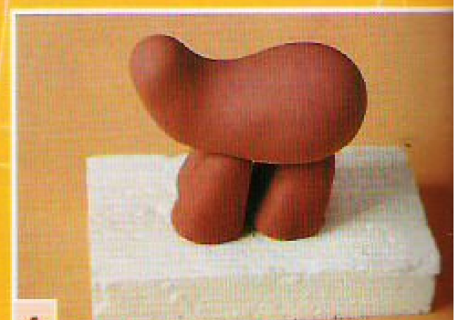
1 **Patas. a)** Para cada pata, hacer un cilindro con pasta para modelar marrón. **b)** Aplanar la base.



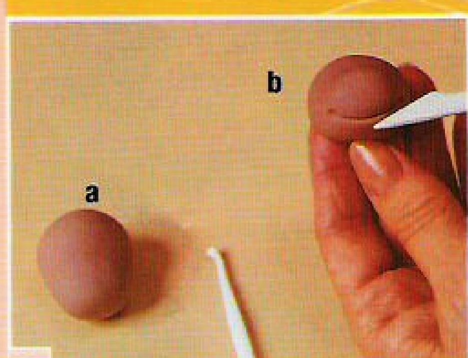
2 Disponer las patas sobre telgopor y atravesarlas con un segmento de palito de brochette.



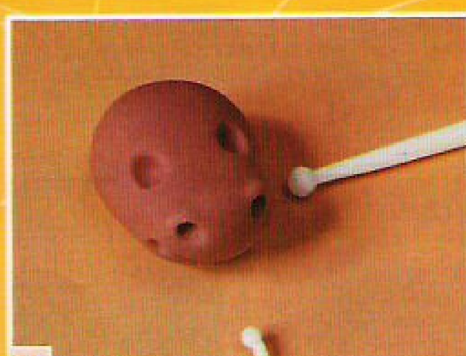
3 **Cuerpo. a)** Crear una esfera con pasta marrón. Afinar hacia un polo, alargando la pieza, para recrear el cuello. **b)** Llevar el cuello hacia arriba.



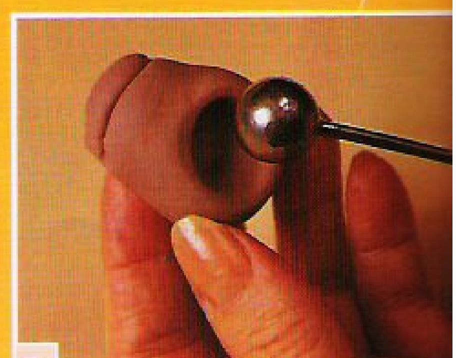
4 Humedecer la base del cuerpo y ubicar sobre las patas.



5 **Cabeza. a)** Realizar una esfera con pasta marrón y, haciéndola rodar con un dedo, alargar hacia un polo para recrear la trompa. **b)** Señalar comisuras con bolillo mini y marcar la boca con la esteca de filo.



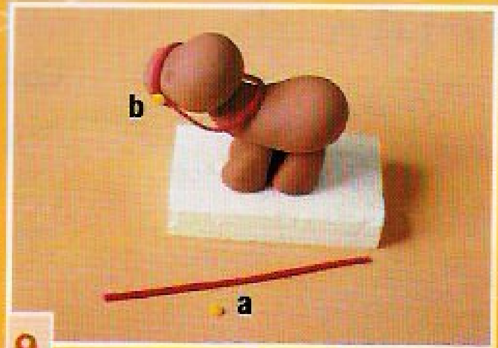
6 Con bolillo mini, determinar los orificios nasales y con bolillo chico, las cuencas.



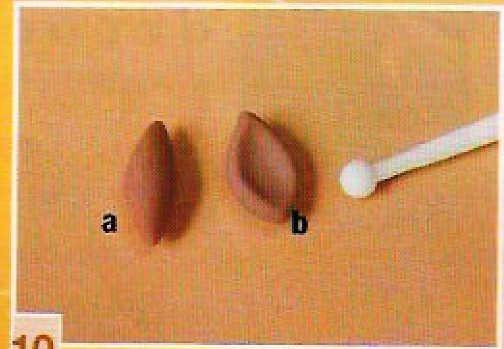
7 Con bolillo grande, ahuecar la base del cuello.



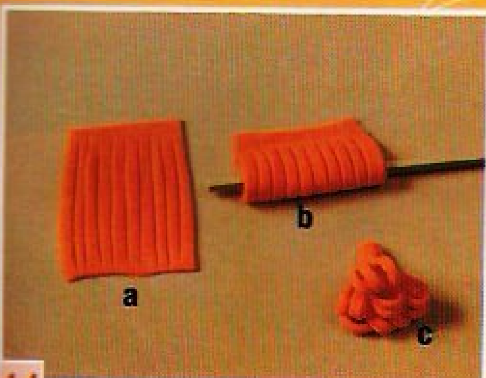
8 Colocar un palillo en el cuello y adjuntar la cabeza, previamente humedecida en el hueco.



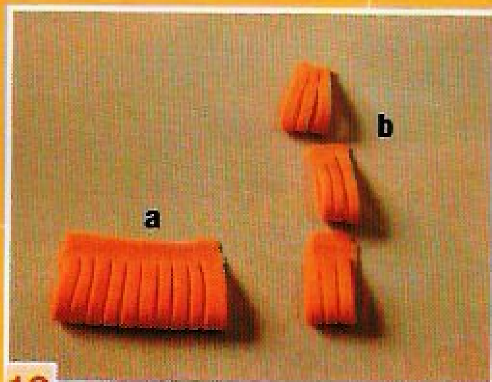
9 **Riendas. a)** Cortar dos tiras de pasta roja fina y aplanar dos esferitas de pasta amarilla. **b)** Pegar una tira alrededor de la trompa y otra, a partir de la anterior, de modo que caiga sobre el cuerpo. Con agua, fijar las esferitas en la unión de las tiras.



10 **Orejas. a)** Producir dos óvalos con pasta y afinarlos hacia los extremos. **b)** Ahuecar el centro con bolillo chico.



11 **Cola. a)** Estirar pasta naranja a un espesor fino y cortar un rectángulo. Con un cutter, hacer tajos cada 5 mm, sin llegar a los bordes. **b)** Doblar al medio, sobre un palito de brochette (para evitar que la pasta se pegue), y unir los extremos con agua. **c)** Enrollar y abrir los cortes.



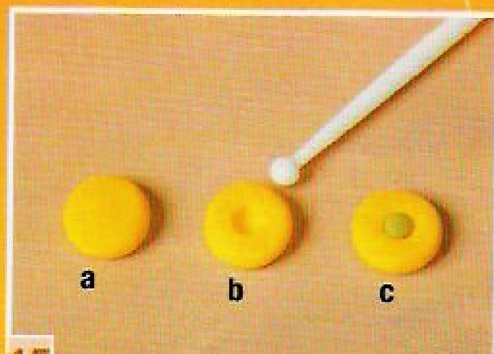
12 **Crin. a)** Preparar dos o tres piezas como en el punto **a** del paso anterior. **b)** Dividir cada una en tres partes.



13 Fijar la cola con agua. Armar la crin con agua, pegando las partes desde atrás hacia adelante.



14 **Detalles.** Rellenar las cuencas, previamente humedecidas con agua, con bolitas de pasta aplanadas. Simular los iris con bolitas de pasta celeste aplicadas con agua. Dejar orear. Matizar trompa, orejas y otras partes con rojo rubor en polvo, descargado sobre servilleta, y pincel chato o redondo. Con pincel fino y negro, formar cejas y pupilas (estas últimas con el cabo del pincel). Dejar secar. Iluminar los ojos con blanco y un palillo. Dejar secar.



15 **Ruedas. a)** Crear cuatro esferas con pasta para modelar amarilla. Achatar. **b)** Presionar el centro con bolillo chico. **c)** Humedecer el hueco de cada rueda y rellenarlo con una esferita de pasta verde hoja achatada. Dejar secar.



16 Con un cartucho con glasé mediano, pegar las rueditas a las patas. Simular un parche con un cuadrado de pasta fina que, una vez que secó, se fija con glasé mediano. Dibujar los detalles del parche con rojo y pincel fino y, luego, efectuar puntos con un cartucho cargado con glasé amarillo liviano.

Impresa en Quebecor World Pilar. Tirajе de esta edición: 22000 ejemplares

En el número

12

Colección 2007

CURSOS PRÁCTICOS | EDICIONES BIENVENIDAS

decoración de
tortas
CURSO COMPLETO | NIVEL INICIAL

Con los personajes Disney



Walt Disney
Bambi

La torta más encantadora, con un personaje lleno de ternura.

Y otras hermosas creaciones con motivos infantiles, Comunión y 15 años

Y la duodécima clase del

Curso Intensivo de Modelado *Infantil* con GOLOSINAS